Sila baca Arahan & Langkah-Langkah Keselamatan dengan teliti sebelum menggunakan.

CE117PAE

Ketuhar Gelombang Mikro

Panduan pemilik dan panduan memasak

Planet First 100 % Recycled Paper

Manual ini dibuat daripada 100 % kertas kitar semula.

bayangkan kemungkinannya

Terima kasih kerana membeli produk Samsung ini. Sila daftar produk anda di

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MALAY

MENGGUNAKAN BUKU PANDUAN INI

Anda baru sahaja membeli ketuhar gelombang mikro SAMSUNG. Panduan Pemilik anda mengandungi maklumat yang berguna mengenai cara memasak menggunakan ketuhar gelombang mikro anda:

- Langkah-langkah keselamatan
- Aksesori dan perkakas memasak yang sesuai
- Petua memasak yang berguna
- Petua memasak

MAKLUMAT KESELAMATAN PENTING

ARAHAN KESELAMATAN PENTING.
BACA DENGAN TELITI DAN SIMPAN UNTUK RUJUKAN PADA MASA HADAPAN.
Sebelum menggunakan ketuhar, pastikan arahan berikut diikuti.

- Gunakan alat ini hanya untuk tujuan yang dimaksudkan seperti yang diterangkan di dalam buku panduan ini. Amaran dan Arahan Keselamatan di dalam buku panduan ini tidak merangkumi semua keadaan dan situasi yang boleh berlaku. Anda bertanggungjawab untuk menggunakan akal, berwaspada dan berhati-hati semasa memasang, menyelenggarakan dan mengendalikan perkakas anda.
- Oleh kerana arahan pengendalian berikut meliputi pelbagai model, ciri ketuhar gelombang mikro anda mungkin berbeza sedikit daripada yang diterangkan di dalam manual ini dan bukan semua tanda-tanda amaran boleh digunakan. Jika anda mempunyai sebarang soalan atau keprihatinan, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda atau dapatkan bantuan dan maklumat dalam talian di www.samsung.com.
- Ketuhar gelombang mikro ini seharusnya digunakan untuk memanaskan makanan. Ianya bertujuan untuk kegunaan rumah domestik sahaja. Jangan panaskan apa-apa jenis tekstil atau kusyen yang diisi dengan bijian, yang boleh menyebabkan melecur dan kebakaran. Pengilang tidak boleh dipertanggungjawabkan untuk kerosakan yang disebabkan oleh penggunaan alat yang tidak sesuai atau tidak betul.
- Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat alat ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

KETERANGAN BAGI SIMBOL DAN IKON



Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang teruk atau kematian**.



Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan kecederaan diri yang tidak serius atau kerosakan harta benda.

	Amaran; Bahaya kebakaran		Amaran; Permukaan panas
	Amaran; Elektrik		Amaran; Bahan mudah meletup
	JANGAN cuba.		Ikuti arahan sepenuhnya.
	JANGAN rungkas.		Cabut palam kuasa dari soket dinding.
	JANGAN sentuh.		Pastikan mesin dibumikan untuk mencegah kejutan elektrik.
	Penting		
	Hubungi pusat perkhidmatan bagi mendapatkan bantuan.		Nota

LANGKAH BERJAGA-JAGA UNTUK MENGELAKKAN KEMUNGKINAN PENDEDAHAN PADA TENAGA GELOMBANG MIKRO YANG MELAMPAU.

Kegagalan mematuhi langkah-langkah keselamatan berikut boleh mengakibatkan pendedahan kepada tenaga gelombang mikro yang memudaratkan.

(a) Dalam apa keadaan sekalipun, jangan sekali-kali cuba mengendalikan ketuhar dengan pintunya terbuka atau mengusik saling kunci keselamatan (selak pintu) atau memasukkan sesuatu benda ke dalam lubang saling kunci keselamatan.

(b) JANGAN letakkan sebarang objek di antara pintu ketuhar dengan muka depan atau membiarkan sisa makanan atau bahan pembersih terkumpul pada permukaan kedap. Pastikan pintu dan permukaan kedap pintu sentiasa bersih dengan mengelapnya selepas digunakan mula-mula dengan kain lembap dan kemudian dengan kain kering yang lembut.

(c) JANGAN kendalikan ketuhar jika ia rosak sehingga ia telah dibaiki oleh juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang dilatih oleh pengilang. Adalah penting sekali pintu ketuhar ditutup dengan betul dan tiada kerosakan pada:

(1) Pintu (bengkok)

(2) Engsel pintu (pecah atau longgar)

(3) Kedap pintu dan permukaan kedap

(d) Ketuhar tidak harus dilaras atau dibaiki oleh sesiapa pun kecuali juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan dan dilatih oleh pembuat.

Produk ini ialah peralatan ISM Kelas B Kumpulan 2. Definisi kumpulan 2 yang mengandungi semua peralatan ISM di mana tenaga frekuensi radio dijana dengan sengaja dan/atau digunakan dalam bentuk sinaran elektromagnet bagi rawatan bahan, dan peralatan EDM dan kimpalan arka.
Peralatan Kelas B ialah peralatan yang sesuai untuk digunakan dalam perusahaan-perusahaan domestik dan dalam perusahaan-perusahaan yang bersambung terus pada rangkaian bekalan kuasa voltan rendah yang membekalkan bangunan-bangunan yang digunakan untuk tujuan-tujuan domestik.

ARAHAN KESELAMATAN PENTING

Pastikan langkah-langkah keselamatan ini dipatuhi sepanjang masa.

AMARAN				
Hanya kakitangan berkelayakan patut dibenarkan untuk mengubahsuai atau memperbaiki ketuhar gelombang mikro.	✓	✓	✓	✓
Jangan panaskan cecair atau makanan lain dalam bekas yang dikedap menggunakan fungsi gelombang mikro.	✓	✓	✓	✓
Untuk keselamatan anda, jangan gunakan pembersih air tekanan tinggi atau pembersih jet wap.	✓	✓	✓	✓
Jangan pasang alat ini; berdekatan pemanas, bahan mudah terbakar, di lokasi yang lembap, berminyak dan berhabuk, di lokasi yang terdedah kepada sinaran cahaya matahari dan air atau di mana kebocoran gas boleh berlaku; atau tapak yang tidak rata.	✓	✓	✓	✓
Alat ini mesti dibumikan dengan betul menurut kod-kod tempatan dan antarabangsa.	✓	✓	✓	✓
Hilangkan semua bahan-bahan asing seperti habuk atau air dari terminal-terminal palam kuasa dan titik sentuhan menggunakan kain kering dengan kerap.	✓	✓	✓	✓
Jangan tarik atau terlalu bengkokkan atau letakkan objek berat atas kord kuasa.	✓	✓	✓	✓
Sekiranya berlaku kebocoran gas (seperti gas propana, gas LP, dll), alih udara dengan segera tanpa menyentuh palam kuasa.	✓	✓	✓	✓
Jangan sentuh palam kuasa dengan tangan yang basah.	✓	✓	✓	✓
Jangan matikan alat ini dengan mencabut palam kuasa semasa ia sedang beroperasi.	✓	✓	✓	✓
Jangan masukkan jari atau benda asing. Jika sebarang benda asing seperti air memasuki alat ini, cabut palam kuasa dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✓	✓	✓	✓
Jangan kenakan tekanan atau hentaman berlebihan pada alat.	✓	✓	✓	✓
Jangan letakkan ketuhar ini di atas benda yang mudah pecah seperti singki atau benda kaca. (Model atas kaunter sahaja)	✓	✓		
Jangan gunakan benzena, pencair, alkohol, pembersih wap atau pembersih tekanan tinggi untuk membersihkan alat ini.	✓	✓	✓	✓
Pastikan bahawa voltan kuasa, frekuensi dan arus adalah sama seperti spesifikasi produk.	✓	✓		✓
Pasang palam kuasa pada soket dinding dengan kukuh. Jangan gunakan penyesuai berbilang palam, kord pemanjang atau pengubah elektrik.	✓	✓	✓	
Jangan sangkutkan kord kuasa pada objek logam, masukkan kord kuasa di antara objek atau di belakang ketuhar.	✓	✓	✓	
Jangan gunakan palam kuasa yang rosak, kord kuasa yang rosak atau soket dinding yang longgar. Apabila palam kuasa atau kord kuasa rosak, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✓	✓	✓	✓
Alat-alat tidak dimaksudkan untuk dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.	✓	✓		
Jangan tuang atau sembur air pada ketuhar.	✓	✓		
Jangan letakkan objek atas ketuhar, di dalam atau di pintu ketuhar.	✓	✓	✓	
Jangan semburkan bahan meruap seperti ubat serangga pada permukaan ketuhar.	✓	✓		
Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini. Jauhkan kanak-kanak daripada pintu apabila membuka atau menutupnya kerana mereka mungkin terlanggar pintu atau tersepit jari pada pintu.	✓	✓	✓	✓
Alat ini tidak dimaksudkan untuk dipasang di dalam kenderaan jalan raya, karavan, dan kenderaan-kenderaan yang serupa dll.	✓	✓	✓	✓

MALAY

Jangan simpan bahan-bahan mudah terbakar di dalam ketuhar. Berhati-hati semasa memanaskan masakan atau minuman yang mengandungi alkohol kerana wap alkohol boleh terkena bahagian ketuhar yang panas.	✔		✔	✔
Ketuhar gelombang mikro ini dimaksudkan untuk digunakan di atas kaunter atau atas kaunter sahaja; ketuhar gelombang mikro ini tidak harus diletakkan di atas kabinet. (Model atas kaunter sahaja)	✔	✔	✔	✔
AMARAN : Alat dan bahagian alat yang boleh dicapai menjadi panas semasa penggunaan. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas. Kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun seharusnya dijauhkan melainkan sentiasa diselia.	✔	✔	✔	✔
AMARAN : Hanya benarkan kanak-kanak menggunakan ketuhar tanpa penyeliaan apabila arahan yang mencukupi telah diberikan supaya kanak-kanak tersebut boleh menggunakan ketuhar dengan cara yang selamat dan memahami bahaya penggunaan yang tidak betul.	✔	✔	✔	✔
Alat in boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak seharusnya dilakukan oleh kanak-kanak tanpa seliaan.	✔	✔	✔	✔
AMARAN : Jika pintu atau kedap pintu rosak, ketuhar tidak boleh dikendalikan sehingga ia telah dibaiki oleh orang yang cekap.	✔	✔	✔	✔
AMARAN : Adalah merbahaya bagi seseorang yang tidak cekap menjalankan sebarang servis atau operasi pembaikan yang melibatkan kerja menanggalkan penutup yang memberi perlindungan daripada pendedahan kepada tenaga gelombang mikro.	✔	✔	✔	✔
AMARAN : Pastikan alat ini dimatikan sebelum menggantikan lampu bagi mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.	✔	✔	✔	
AMARAN : Cecair dan makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas yang dikedap kerana ia boleh meletup.	✔		✔	✔
AMARAN : Bahagian-bahagian yang boleh dicapai akan menjadi panas semasa digunakan. Untuk mengelakkan luka kebakaran, kanak-kanak kecil harus dijauhkan dari alat ini.	✔		✔	
AMARAN : Pemanasan minuman menggunakan gelombang mikro boleh menyebabkan pendidihan letusan lewat, oleh itu anda harus berhati-hati apabila mengendalikan bekas; Untuk mencegah situasi ini SENTIASA beri masa biar sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan supaya suhu boleh menjadi sama rata. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Sekiranya kulit anda melecur, ikut arahan PERTOLONGAN CEMAS berikut: • Rendam bahagian yang melecur dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 10 minit. • Balut dengan pembalut yang bersih dan kering. • Jangan bubuh sebarang krim, minyak atau losen.	✔	✔	✔	✔
Semasa digunakan, alat ini menjadi panas. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas di dalam ketuhar.	✔		✔	✔
AMARAN : Kandungan botol makanan bayi dan balang makanan bayi harus dikacau atau digoncang dan suhunya diperiksa sebelum makanan dimakan, bagi mengelakkan luka terbakar;			✔	
Alat ini bukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai keupayaan fizikal, deria atau mental yang kurang, atau tidak berpengalaman dan berpengetahuan, kecuali mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan tentang penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.	✔	✔	✔	✔
Ketuhar ini mesti diletakkan mengadap arah dan ketinggian yang betul yang membenarkan capaian mudah pada rongga dan kawasan kawalan.	✔	✔	✔	✔
Sebelum menggunakan ketuhar anda buat kali pertama, ketuhar harus dikendalikan bersama air selama 10 minit dan kemudian baru digunakan.	✔	✔	✔	✔
Ketuhar gelombang mikro ini harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai. Jika ketuhar ini mengeluarkan bunyi bising, bau terbakar atau mengeluarkan asap, cabut palam kuasa dengan segera dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✔	✔	✔	✔
semasa keadaan pembersihan permukaan-permukaan alat ini mungkin menjadi lebih panas daripada biasa dan kanak-kanak harus dijauhkan dari alat ini. (Model fungsi pembersihan sahaja)		✔	✔	

Tumpahan berlebihan mesti dihilangkan sebelum pembersihan dan perkakas yang dinyatakan dalam manual pembersihan boleh ditinggalkan di dalam ketuhar semasa pembersihan. (Model fungsi pembersihan sahaja)	✔	✔	✔	✔
Alat harus membenarkan pemotongan alat dari bekalan selepas pemasangan. Pemotongan boleh dicapai dengan palam yang boleh diakses atau dengan menggabungkan satu suis dalam pendawaian tetap mengikut peraturan pendawaian. (Model terbina dalam sahaja)	✔	✔	✔	✔
Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang-orang yang sama berkelayakan bagi mengelakkan bahaya.		✔		
AMARAN : Apabila alat dikendalikan dalam mod kombinasi, kanak-kanak hanya boleh menggunakan ketuhar dibawah penyeliaan orang dewasa kerana suhu yang dijana.		✔		
Suhu permukaan boleh dicapai mungkin tinggi semasa alat sedang beroperasi.		✔		
Pintu atau permukaan luar mungkin menjadi panas semasa alat sedang beroperasi.		✔		

⚠ AWAS



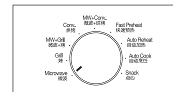
Hanya gunakan perkakas yang sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro; JANGAN gunakan sebarang bekas logam, Pinggan mangkuk makan malam dengan kemasan emas atau perak, Pencucuk, garpu, dll. Tanggalkan ikatan pintal dawai dari beg kertas atau plastik. Sebab: Pengarkaan atau pencucuhan elektrik boleh berlaku dan boleh merosakkan ketuhar.	✔		✔	✔
Apabila memanaskan makanan dalam bekas plastik atau kertas, perhatikan ketuhar untuk mengesan kemungkinan pencetusan bunga api;	✔		✔	
Jangan gunakan ketuhar gelombang mikro untuk mengeringkan kertas atau kain.	✔		✔	✔
Gunakan masa yang lebih singkat untuk makanan yang sedikit bagi mengelakkan pemanasan berlebihan dan menghanguskan makanan.	✔		✔	✔
Jika asap kelihatan, matikan atau cabut palam alat dan pastikan pintu ketuhar ditutup untuk mematikan api;	✔		✔	✔
Ketuhar harus dibersihkan dengan tetap dan sebarang cebisan makanan ditanggalkan;	✔	✔		✔
Jangan rendam kabel kuasa atau palam kuasa di dalam air dan jauhkan kabel kuasa dari haba.	✔	✔		
Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro selesai; Selain itu, jangan panaskan botol kedap udara atau dikedap vakum, balang, bekas, kacang dalam kulit, tomato, dll.			✔	✔
Jangan tutup lubang-lubang alur pengalihan udara dengan kain atau kertas. Ia boleh terbakar semasa udara panas keluar dari ketuhar. Ketuhar juga boleh menjadi terlalu panas dan dimatikan secara automatik, dan akan kekal dimatikan sehingga ia telah sejuk secukupnya.	✔		✔	
Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengeluarkan bekas dari ketuhar untuk mengelakkan luka terbakar yang tidak disengajakan.			✔	
Jangan sentuh elemen-elemen pemanas atau dinding dalaman ketuhar sehingga ketuhar telah sejuk.			✔	
Kacau cecair separuh masa semasa memanas atau selepas pemanasan tamat dan biarkan cecair sekurang-sekurangnya 20 saat selepas pemanasan untuk mencegah didihan yang membuak-buak.			✔	
Berdiri sejauh kira-kira dua kaki dari ketuhar apabila membuka pintunya untuk mengelakkan melecur disebabkan udara atau wap panas yang keluar.			✔	
Jangan kendalikan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong. Ketuhar gelombang mikro akan dimatikan secara automatik selama 30 minit untuk tujuan keselamatan. Kami menyarankan meletakkan segelas air di dalam ketuhar sepanjang masa untuk menyerap gelombang mikro jika ketuhar gelombang mikro dihidupkan secara tidak sengaja.	✔			✔
Jangan gunakan pembersih kasar yang kuat atau pengerik logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana ia boleh mencalarkan permukaannya, yang boleh mengakibatkan kaca itu pecah.	✔			✔
Pasang ketuhar dengan mematuhi kelulusan yang dinyatakan di dalam manual ini. (Lihat Memasang Ketuhar Gelombang Mikro Anda)	✔		✔	
Berhati-hati semasa menyambung peralatan elektrik lain pada soket berhampiran ketuhar.	✔	✔	✔	

KANDUNGAN

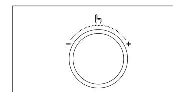
PANDUAN CARIAN CEPAT

Saya mahu memasak sedikit makanan.

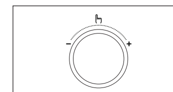
1. Putar **Mode Selector Dial (Dail Pemilih Mod)** ke kedudukan mod **Microwave (Gelombang Mikro)**.



2. Putar **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** kepada kedudukan yang diingini sehingga aras kuasa yang bersesuaian dipaparkan. Pada masa itu, tekan **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk menetapkan aras kuasa.



3. Pilih masa memasak dengan memutar **Multi Function Selector Dail (Dail Pemilih Berbilang Fungsi).**



4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (⟐).



Hasil : Proses memasak bermula.

- Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

Saya mahu menambah 30 saat lagi.

Biarkan makanan itu di dalam ketuhar.
Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (⟐) sekali atau beberapa kali bagi setiap 30 saat yang ingin anda tambahkan.

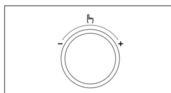


Saya mahu Mencair beku kuasa sedikit makanan.

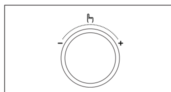
1. Tekan butang **Power Defrost (Mencair beku Kuasa)** (⁂).



2. Pilih kategori memasak dengan memutar **Multi Function Selector Dail (Dail Pemilih Berbilang Fungsi).** Tekan **Multi Function Selector Dail (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** kepada yang dikehendaki.



3. Pilih berat makanan dengan memutar **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** seperlunya.



4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (⟐).



Hasil : Proses mencair beku bermula.

- Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

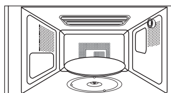
MENGGUNAKAN PEMBERSIHAN STIM

Wap dari sistem pembersihan stim akan membasahi permukaan rongga ketuhar.
Selepas menggunakan fungsi pembersihan stim, anda boleh membersihkan rongga ketuhar dengan mudah.

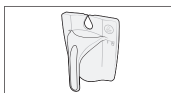
☛ Gunakan fungsi ini hanya selepas ketuhar telah benar-benar sejuk. (Suhu bilik)

☛ Gunakan hanya air biasa, dan bukan air suling.

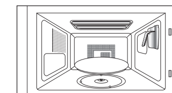
1. Buka pintu.



2. Isi dengan air mengikut garisan panduan di dalam mangkuk air. (Garisan ini adalah kira-kira 30 ml.)



3. Sila pasangkan mangkuk air di sebelah kanan ketuhar.

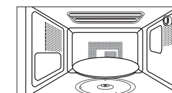


4. Tutup pintu ketuhar.

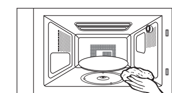
5. Tekan butang **Steam clean (Pembersihan stim)** (💧). (Bebuli berfungsi sepanjang Masa pembersihan stim.)



6. Buka pintu.



7. Sila bersihkan rongga ketuhar dengan tuala lap pinggan. Keluarkan pinggan putar dan bersihkan di bawah rak dengan kertas dapur.

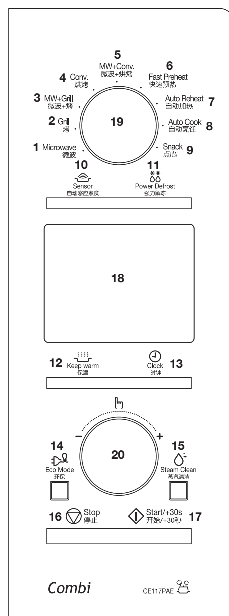




- Mangkuk Air hanya boleh digunakan semasa mod "**Steam Clean (Pembersihan Stim)**".
- Apabila memasak barang bukan cecair, keluarkan mangkuk air kerana ia akan menjadi rosak dan menyebabkan ketuhar gelombang mikro ini terbakar.

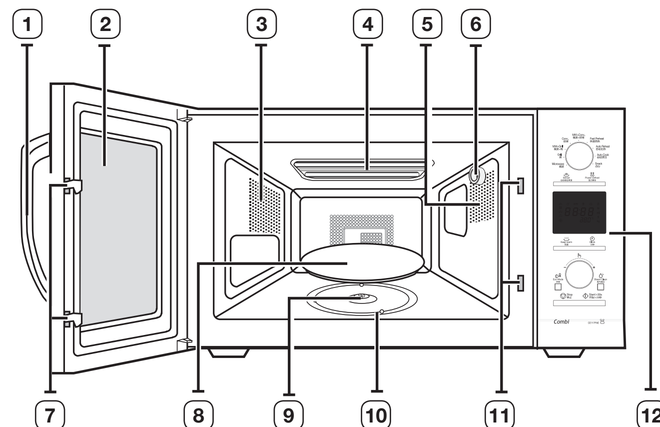
MALAY

PANEL KAWALAN



1. MOD GELOMBANG MIKRO
2. MOD GRIL
3. MOD GELOMBANG MIKRO+GRIL
4. MOD PEROLAKAN
5. MOD GELOMBANG MIKRO+PEROLAKAN
6. MOD PRAPANAS CEPAT
7. MOD CIRI PANAS SEMULA AUTOMATIK
8. MOD MEMASAK AUTOMATIK
9. MOD CIRI SNEK
10. BUTANG MEMASAK PENDERIA
11. BUTANG CIRI CAIR BEKU KUASA
12. BUTANG KEKAL PANAS
13. BUTANG JAM
14. BUTANG EKO
15. BUTANG PEMBERSIHAN STIM
16. BUTANG BERHENTI/BATAL
17. BUTANG MULA/+30s
18. PAPARAN
19. DAIL PEMILIH MOD
20. DAIL PEMILIH BERBILANG FUNGSI

KETUHAR



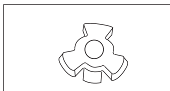
1. PEMEGANG PINTU
2. PINTU
3. LUBANG PENGALIHAN UDARA
4. ELEMEN PEMANAS
5. LUBANG PENGALIHAN UDARA
6. PEMEGANG MANGKUK AIR
7. SELAK PINTU
8. PINGGAN PUTAR
9. PENGGANDING
10. GELANG RODA
11. LUBANG SALING KUNCI KESELAMATAN
12. PANEL KAWALAN

AKSESORI

Bergantung kepada model yang telah anda beli, anda diberikan beberapa aksesori yang boleh digunakan dengan pelbagai cara.

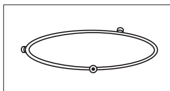
1. **Pengganding**, perlu diletakkan dengan betul di atas aci motor di dasar ketuhar.

   Tujuan: Pengganding memutar pinggan putar.



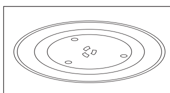
2. **Gelang roda**, perlu diletakkan di tengah-tengah ketuhar.

   Tujuan: Gelang roda menyokong pinggan putar.



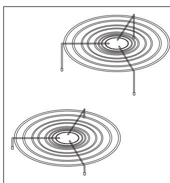
3. **Pinggan putar**, perlu diletakkan pada gelang roda dengan bahagian tengahnya terpasang pada pengganding.

   Tujuan: Pinggan putar berfungsi sebagai permukaan memasak utama; ia boleh dikeluarkan dengan mudah untuk dibersihkan.



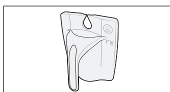
4. **Rak tinggi, Rak rendah,** perlu diletakkan di atas pinggan putar.

   Tujuan: Rak-rak logam boleh digunakan untuk memasak dua jenis masakan pada masa yang sama. Sekeping pinggan kecil boleh diletakkan di atas pinggan putar dan pinggan yang kedua di atas rak. **Rak-rak logam boleh digunakan dalam proses memasak menggunakan gril, perolakan dan proses memasak kombinasi.**



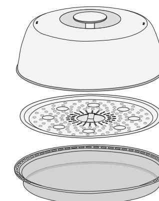
5. **Mangkuk air bersih**, perlu diletakkan di sebelah kanan ketuhar. (Hanya model CE117PAE.)

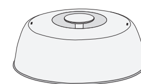
   Tujuan: Mangkuk air boleh digunakan untuk pembersihan**.**



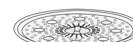
6. **Pengukus Pro/Pinggan kerak** perlu diletakkan di atas pinggan putar.

   Tujuan: Pengukus Pro boleh digunakan untuk mengukus masakan berkerak. Pinggan kerak digunakan untuk memerangkan makanan dengan lebih baik menggunakan mod memasak kombinasi gelombang mikro atau gril dan untuk mengekalkan kerangupan doh pastri dan piza.

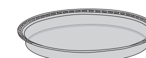




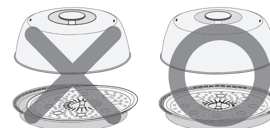
Penutup keluli tahan karat



Dulang stim



Pinggan stim/Pinggan kerak



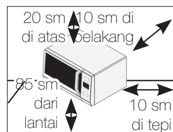


- Jangan gunakan Pengukus Pro ini dengan produk atau model yang lain.
  Ia boleh mengakibatkan kebakaran atau kerosakan teruk pada produk.
- Jangan gunakan Pengukus Pro ini tanpa air atau makanan di dalamnya.
  Apabila anda menggunakan Pengukus Pro ini, tuangkan sekurang-kurangnya 500 ml air sebelum digunakan. Jika jumlah air kurang daripada 500 ml, ia boleh mengakibatkan proses memasak tidak sempurna, atau boleh mengakibatkan kebakaran atau kerosakan teruk kepada produk.
- Berhati-hati semasa mengeluarkan bekas dari dalam Pengukus Pro selepas memasak, kerana ia sangat panas.
- Pastikan anda memasang penutup pada Pengukus Pro supaya ia muat di dalam pinggan Stim/pinggan Kerak.
  Telur atau buah berangan akan meletup jika tidak meletakkan penutup stim dan pinggan stim seperti diarahkan dalam buku Arahan.

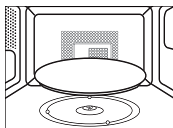
MEMASANG KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Letakkan ketuhar di atas permukaan rata setinggi 85 sm dari lantai. Permukaan harus cukup kuat untuk menanggung berat ketuhar dengan selamat.

1. Apabila anda memasang ketuhar anda, pastikan ada pengalihan udara yang mencukupi dengan meninggalkan sekurang-kurangnya 10 sm (4 inci) ruang di belakang dan di tepi ketuhar, manakala 20 sm (8 inci) di atasnya.



2. Keluarkan semua bahan pembungkusan dari dalam ketuhar.
   Pasang gelang roda dan pinggan putar.
   Pastikan pinggan putar boleh berputar dengan mudah.



3. Ketuhar gelombang mikro ini harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.

☛ Jika kord bekalan kuasa telah rosak, ia harus digantikan dengan kord atau pemasangan khas yang boleh didapati daripada pembuat atau ejen servisnya.
Untuk keselamatan peribadi anda, palamkan kabel ke dalam soket terbumi AC 3 pin, 240 Volt, 50 Hz. Jika kabel kuasa alat ini rosak, ia mesti digantikan dengan kabel khas.

☛ Jangan pasang ketuhar gelombang mikro dalam persekitaran yang panas atau lembap seperti di sebelah penyinar atau ketuhar tradisional. Spesifikasi bekalan kuasa ketuhar mestilah dipatuhi dan sebarang kabel sambungan yang digunakan mestilah menggunakan piawai yang sama dengan kabel kuasa yang dibekalkan bersama ketuhar. Lap bahagian dalam dan pengadang pintu dengan kain yang lembap sebelum menggunakan ketuhar gelombang mikro anda buat pertama kali.

MENETAPKAN MASA

Ketuhar gelombang mikro anda mempunyai jam terbina dalam. Apabila ada bekalan elektrik, ":0", "88:88" atau "12:00" dipaparkan secara automatik pada paparan.
Sila tetapkan masa. Masa boleh dipaparkan dalam notasi 24 jam atau 12 jam. Anda mestilah menetapkan jam:

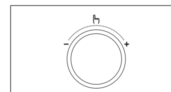
- Apabila anda mula-mula memasang ketuhar gelombang mikro anda
- Selepas bekalan elektrik terputus

Jangan lupa untuk menetap semula jam apabila anda beralih dari waktu musim panas kepada waktu musim sejuk dan sebaliknya.

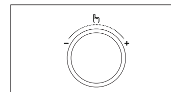
1. Tekan butang **Clock (Jam) (◷).**



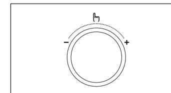
2. Putar **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk menetapkan jenis paparan masa. (12 J atau 24 J)



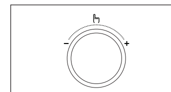
3. Tekan **Multi Funtion Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk melengkapkan persediaan.



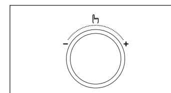
4. Putar **Multi Funtion Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk menetapkan jam.



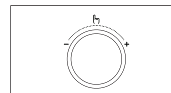
5. Tekan **Multi Funtion Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)**.



6. Putar **Multi Funtion Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk menetapkan minit.



7. Apabila masa yang betul dipaparkan, tekan butang **Multi Funtion Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk memulakan jam.
   Hasil: Masa dipaparkan apabila anda tidak menggunakan ketuhar gelombang mikro.



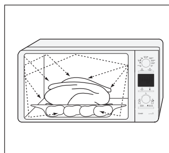
BAGAIMANA KETUHAR GELOMBANG MIKRO BERFUNGSI

Gelombang mikro adalah gelombang elektromagnetik frkuensi tinggi; tenaga yang dikeluarkan membolehkan makanan dimasak atau dipanaskan semula tanpa mengubah bentuk atau warna.
Anda boleh menggunakan ketuhar gelombang mikro anda untuk:

- Mencair beku
- Memanas semula
- Memasak

Dasar Memasak.

1. Gelombang mikro yang dijana magnetron dipantulkan pada rongga ketuhar dan diagihkan dengan seragam sementara makanan berputar di atas pinggan putar. Dengan itu, makanan dimasak sama rata.



2. Gelombang mikro diserap makanan sehingga kira-kira sedalam 1 inci (2,5 cm). Proses memasak berterusan apabila haba dilesapkan di dalam makanan.

3. Masa-masa memasak berbeza-beza mengikut bekas yang digunakan dan sifat-sifat makanan:
   - Kuantiti dan ketumpatan
   - Kandungan air
   - Suhu awal (disejukkan atau tidak)

☛ Oleh kerana bahagian tengah makanan dimasak melalui pelesapan haba, proses memasak masih berterusan walaupun anda sudah mengeluarkan makanan dari ketuhar. Masa biar yang ditentukan dalam resepi dan dalam buku panduan ini hendaklah dipatuhi bagi memastikan:

- Pemasakan makanan yang rata hingga ke bahagian tengah
- Suhu yang sama pada seluruh makanan

MEMERIKSA BAGI MEMASTIKAN KETUHAR ANDA BEROPERASI DENGAN BETUL

Prosedur mudah yang berikut membolehkan anda memeriksa bagi memastikan ketuhar anda sentiasa berfungsi dengan betul. Jika anda ragu-ragu, rujuk kepada bahagian yang bertajuk "Apa yang perlu dilakukan jika anda berasa ragu-ragu atau menghadapi masalah" di halamannya.

Palam ketuhar mestilah dipasang pada soket dinding yang sesuai. Pinggan putar mestilah berada di kedudukannya di dalam ketuhar. Jika aras kuasa yang lain daripada aras maksimum (100 % - 900 W) digunakan, air akan mengambil masa lebih lama untuk mendidih.

Buka pintu ketuhar dengan menarik pemegang di sebelah kanan pintu. Letakkan segelas air di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇) dan laraskan masa ke 4 atau 5 minit, dengan menekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇) seberapa banyak kali yang perlu.

Start/+30s
开始/+30秒

Hasil : Ketuhar memanaskan air selama 4 atau 5 minit. Air sepatutnya akan mendidih.

APA YANG PERLU DILAKUKAN JIKA ANDA BERASA RAGU-RAGU ATAU MENGHADAPI MASALAH

Membiasakan diri dengan sesuatu alat baru selalunya agak mengambil masa. Jika anda menghadapi sebarang masalah yang disenaraikan di bawah, cuba penyelesaian yang diberikan. Ia mungkin menjimatkan masa dan tidak menyukarkan anda berbanding jika anda membuat panggilan servis yang tidak perlu.

Berikut adalah perkara yang biasa berlaku:

- Pemeluwapan di dalam ketuhar.
- Aliran udara di sekeliling pintu dan bingkai luar.
- Pantulan cahaya di sekeliling pintu dan bingkai luar.
- Wap keluar dari sekeliling pintu atau bolong-bolong.

Makanan tidak masak langsung.

- Sudahkah anda melaras pemasa dengan betul dan menekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇)?
- Adakah pintunya tertutup?
- Adakah litar elektrik anda mempunyai beban yang berlebihan yang menyebabkan fius terbakar atau menyebabkan alat pemutus terpasang.

MALAY

Makanan sama ada terlampau masak atau kurang masak.

- Adakah jangka masa memasak yang sesuai dilaraskan untuk jenis makanan itu?
- Adakah aras kuasa yang sesuai dipilih?

Percikan bunga api dan bunyi meletup-letup berlaku di dalam ketuhar (pengarkaan).

- Adakah anda menggunakan bekas yang mempunyai perapi logam?
- Adakah anda tertinggal garpu atau perkakas logam yang lain di dalam ketuhar?
- Adakah kerajang aluminium terlalu hampir dengan dinding bahagian dalam?

Ketuhar menyebabkan gangguan pada radio dan televisyen.

- Sedikit gangguan mungkin berlaku pada televisyen atau radio apabila ketuhar sedang beroperasi. Ini adalah perkara biasa.
  - * Penyelesaian: Pasang ketuhar jauh dari televisyen, radio dan aerial.
- Jika gangguan dikesan oleh mikropemproses ketuhar, paparan boleh ditetapkan semula.
  - * Penyelesaian: Cabut palam kuasa dan sambungkan ia semula. Tetapkan semula masa.

Mesej "E-24" ditunjukkan.

- Mesej “E-24” diaktifkan secara automatik sebelum ketuhar gelombang mikro menjadi terlampau panas. Sekiranya mesej “E-24” diaktifkan, tekan kekunci "Stop/Cancel" (Berhenti/Batalkan) untuk menggunakan mod pengasalan.

Jika garis panduan di atas tidak dapat menyelesaikan masalah anda, hubungi pusat khidmat pelanggan SAMSUNG setempat anda.
Sila sediakan maklumat yang berikut:

- Nombor model dan nombor siri, biasanya dicetak di bahagian belakang ketuhar.
- Butiran waranti anda
- Perihalan jelas mengenai masalah tersebut.

Kemudian hubungi wakil penjual setempat anda atau khidmat selepas jualan SAMSUNG.

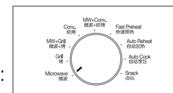
MEMASAK / MEMANAS SEMULA

Prosedur berikut menerangkan cara memasak atau memanaskan semula makanan.

☛ SENTIASA periksa tetapan memasak anda sebelum meninggalkan ketuhar tanpa dijaga.

Buka pintu. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar. Jangan sekali-kali hidupkan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong.

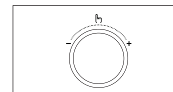
1. Putar **Mode Selector Dial (Dail Pemilih Mod)** ke kedudukan mod **Microwave (Gelombang Mikro)**.



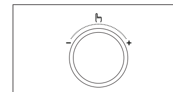
   <u>**Hasil :**</u> Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:

   Microwave 微波 (mod gelombang mikro)

2. Putar **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** kepada kedudukan yang diingini sehingga aras kuasa yang bersesuaian dipaparkan. Pada masa itu, tekan **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk menetapkan aras kuasa.



3. Pilih masa memasak dengan memutar **Multi Function Selector Dail (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)**.



   <u>**Hasil :**</u> Masa memasak dipaparkan.

4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇).

   Start/+30s
   开始/+30秒

   <u>**Hasil :**</u> Lampu ketuhar menyala dan pinggan putar mula berputar. Proses memasak bermula dan apabila ia selesai:
   - Ketuhar berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

Jika anda ingin tahu Aras Kuasa semasa rongga ketuhar, tekan butang **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** sekali. Jika anda ingin menukar aras kuasa semasa memasak, putar **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi).**

Mula Cepat:

Jika anda mahu memanaskan satu hidangan untuk jangka masa yang singkat pada kuasa maksimum (900W), anda boleh menekan sahaja butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇) sekali untuk setiap 30 saat masa memasak. Ketuhar akan bermula dengan serta-merta.

ARAS KUASA DAN VARIASI MASA

Fungsi aras kuasa membolehkan anda menyesuaikan jumlah tenaga yang dilesapkan dan dengan itu masa yang diperlukan untuk memasak atau memanaskan makanan anda, menurut jenis dan kuantitinya. Anda boleh memilih antara enam aras kuasa.

Aras kuasa	Peratusan	Output
TINGGI	100 %	900 W
TINGGI SEDERHANA	67 %	600 W
SEDERHANA	50 %	450 W
RENDAH SEDERHANA	33 %	300 W
MENCAIR BEKU	20 %	180 W
RENDAH	11 %	100 W

Masa-masa memasak yang diberikan dalam resepi-resepi dan di dalam buku panduan ini adalah sepadan dengan aras kuasa tertentu yang ditunjukkan.

Jika anda memilih...	Masa memasaknya mestilah...
Aras kuasa lebih tinggi Aras kuasa lebih rendah	Dikurangkan Ditambah

MEMBERHENTIKAN PROSES MEMASAK

Anda boleh memberhentikan proses memasakpada bila-bila masa supaya anda boleh:

- Memeriksa makanan
- Membalikkan makanan atau mengacaunya
- Membiarkan ia

Untuk memberhentikan proses memasak...	Kemudian...
Buat sementara waktu	Buka pintu. **Hasil :** Proses memasak berhenti. Untuk meneruskan proses memasak, tutup pintu ketuhar sekali lagi dan tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇).
Sepenuhnya	Tekan butang **Stop/Cancel (Berhenti/ Batal)** (◎). **Hasil :** Proses memasak berhenti. Jika anda mahu membatalkan seting memasak, tekan butang **Stop/Cancel (Berhenti/Batal)** (◎) sekali lagi.

MELARASKAN MASA MEMASAK

Anda boleh menambah masa memasak dengan menekan butang **+30s** sekali untuk setiap 30 saat yang hendak ditambahkan.

- Memeriksa bagaimana perkembangan proses memasak pada bila-bila masa dengan hanya membuka pintu ketuhar.
- Menambah masa memasak yang tinggal

Untuk menambah masa memasak makanan anda, tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇) sekali setiap 30 saat yang ingin anda tambahkan.

- Contoh: Untuk menambah tiga minit, tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇) enam kali.

Start/+30s
开始/+30秒

MALAY

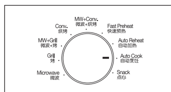
MENGGUNAKAN CIRI MEMASAK AUTOMATIK

Lima ciri Memasak Automatik menyertakan/menyediakan masa memasak yang telah dipraprogramkan. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa.
Anda boleh melaraskan bilangan hidangan dengan memutar tombol Dail.

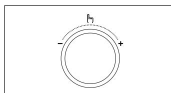
☛ Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Buka pintu. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

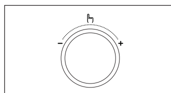
1. Putar **Mode Selector Dial (Dail Pemilih Mod)** ke kedudukan mod **Auto Cook (Memasak Automatik)**.



2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)**. Rujuk kepada jadual di halaman yang berikut bagi perihalan pelbagai seting yang telah dipraprogramkan. Pada masa itu, tekan **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk memilih jenis makanan.



3. Pilih saiz hidangan dengan memutar **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)**.



4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇).



Hasil : Makanan dimasak menurut seting praprogram yang dipilih.

- Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai Program Memasak Automatik, kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan yang sesuai.
Program no 1 dan 2 berjalan dengan tenaga gelombang mikro sahaja.
Program no 3 dan 4 berjalan dengan kombinasi gelombang mikro dan gril.
Program 5 berjalan dengan kombinasi gelombang mikro dan perolakan.

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar	Cadangan
1.	Sayur-sayuran segar	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Timbang sayur selepas mencuci, membersihkan dan memotong supaya saiznya sama. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air apabila memasak untuk 200-250 g, tambahkan 45 ml (3 sudu besar) untuk 300-450 g dan tambahkan 60-75 ml(4-5 sudu besar) untuk 500-750 g. Kacau selepas memasak. Apabila memasak kuantiti yang lebih banyak kacau sekali semasa memasak.
2.	Kentang yang Dikupas	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Timbang kentang selepas mengupas, mencuci dan memotong supaya saiznya sama. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 45 ml (3 sudu besar) air apabila memasak 300-450 g, tambahkan 60 ml (4 sudu besar) untuk memasak 500-750 g.

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar	Cadangan
3.	Ikan Panggang	200-300 g (1 kpg) 400-500 g (1-2 kpg) 600-700 g (2 kpg)	3 min.	Sapukan kulit seekor ikan dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan ikan sebelah-menyebelah, kepala hingga ekor di atas rak logam tinggi. Balikkan, sebaik sahaja bunyi bip kedengaran.
4.	Kepingan ayam	200-300 g (1 kpg) 400-500 g (2 kpg) 600-700 g (3 kpg)	3 min.	Sapukan kepingan ayam dengan minyak dan rempahkan dengan lada, garam dan paprika. Letakkannya dalam bentuk bulatan pada rak tinggi dengan bahagian kulit di bawah. Terbalikkan, sebaik saja bunyi bip.
5.	Daging lembu panggang / Daging kambing panggang	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Sapukan daging lembu/ kambing dengan minyak dan rempah (lada sahaja, garam harus ditambahkan selepas memanggang). Letakkan ia di atas rak rendah dengan bahagian lemak di bawah. Balikkan, apabila ketuhar berbunyi bip. Selepas memanggang, dan semasa masa biar ia harus dibungkus dalam kerajang aluminium.

MENGGUNAKAN CIRI MEMANAS SEMULA AUTOMATIK

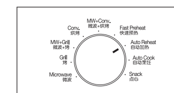
Empat ciri Memanas Semula Automatik menyediakan empat masa memasak yang dipraprogramkan. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa.

Anda boleh melaraskan bilangan hidangan dengan memutar tombol Dail.

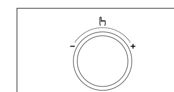
☛ Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Buka pintu. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

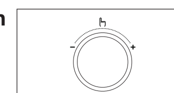
1. Putar **Mode Selector Dial (Dail Pemilih Mod)** ke kedudukan mod **Auto Reheat (Panas Semula Automatik)**.



2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)**. Rujuk kepada jadual di halaman yang berikut bagi perihalan pelbagai seting yang telah dipraprogramkan. Pada masa itu, tekan **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk memilih jenis makanan.



3. Pilih saiz hidangan dengan memutar **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)**.



4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇).



Hasil : Makanan dimasak menurut seting praprogram yang dipilih.

- Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

MALAY

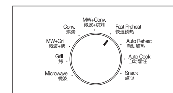
Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai Program Memanas Semula & Memasak Automatik, kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan yang sesuai. Program no 1 dan 2 berjalan dengan tenaga gelombang mikro sahaja. Program no 3 dan 4 berjalan dengan kombinasi gelombang mikro dan perolakan.

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar	Cadangan
1.	Hidangan siap sedia (dingin)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Letakkan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 3 komponen (contohnya daging dengan sos, sayur dan hidangan sampingan seperti kentang, nasi atau pasta).
2.	Sup/Sos (dingin)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Tuangkan ke dalam pinggan atau mangkuk sup seramik dalam dan tutup dengan penutup plastik semasa pemanasan. Kacau sup, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip (ketuhar terus beroperasi dan berhenti, apabila anda membuka pintunya). Kacau dengan berhati-hati sebelum dan selepas masa biar.
3.	Piza Sejuk Beku	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Kami menyarankan untuk memanaskan ketuhar terlebih dahulu kepada suhu 220 °C selama 5 minit sebelum menggunakan fungsi perolakan. Letakkan sekeping piza sejuk beku (-18 °C) di atas rak tinggi, letakkan dua keping piza sejuk beku di atas rak rendah dan rak tinggi.
4.	Rol Roti Sejuk Beku	100-150 g (2 kpg) 200-250 g (4 kpg) 300-350 g (6 kpg) 400-450 g (8 kpg)	3-5 min.	Kami menyarankan untuk memanaskan ketuhar terlebih dahulu kepada suhu 180 °C selama 5 minit sebelum menggunakan fungsi perolakan. Letakkan 2 hingga 6 keping rol roti sejuk beku (-18 °C) dalam satu bulatan di atas rak rendah. Letakkan 8 keping rol roti sejuk beku sama rata di atas rak rendah dan tinggi. Program ini sesuai untuk produk-produk kilang roti sejuk beku yang kecil seperti rol roti, rol ciabatta dan baget kecil.

MEMANASKAN KETUHAR DAHULU DENGAN CEPAT

Untuk proses memasak perolakan, anda disarankan supaya memanaskan ketuhar dahulu ke suhu yang sesuai sebelum meletakkan makanan di dalam ketuhar. Apabila ketuhar mencapai suhu yang diminta, ia dikekalkan selama kira-kira 10 minit; ia kemudian dimatikan secara automatik.
Periksa bagi memastikan elemen pemanas berada di kedudukan yang betul bagi jenis proses memasak yang anda perlukan.

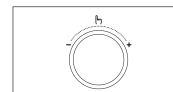
1. Putar **Mode Selector Dial (Dail Pemilih Mod)** ke kedudukan mod **Fast Preheat (Panaskan Dahulu Cepat)**.



Hasil : Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:

220 °C (suhu)

2. Pilih suhu dengan memutar **Multi Function Selector Dail (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)**. (Suhu : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇).



Hasil : Ketuhar dipanaskan dahulu ke suhu yang diminta.

- Apabila mencecah susu yang dipraset, ketuhar berbunyi bip 6 kali dan suhu tersebut dikekalkan selama 10 minit.
- Selepas 10 minit, ketuhar berbunyi bip 4 kali dan operasi itu berhenti.

Sekiranya suhu dalaman telah mencapai suhu yang dipraset, ketuhar berbunyi bip 6 kali apabila suhu dan suhu yang dipraset dikekalkan selama 10 minit.

MENGGUNAKAN CIRI MENCAIR BEKU KUASA

Ciri Mencair Beku Kuasa membolehkan anda mencairbekukan daging, ayam itik, ikan, roti, kek dan buah-buahan. Masa mencair beku dan aras kuasa dilaraskan secara automatik. Anda hanya pilih program dan berat makanan.

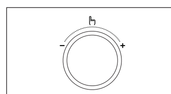
Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Buka pintu. Letakkan makanan sejuk beku di atas bekas seramik di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

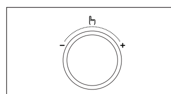
1. Tekan butang **Power Defrost (Mencair beku Kuasa)**.



2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)**. Rujuk kepada jadual di halaman yang berikut bagi perihalan pelbagai seting yang telah dipraprogramkan. Pada masa itu, tekan **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk memilih jenis makanan.



3. Pilih saiz hidangan dengan memutar **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)**.



4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇).

   Hasil :
   - Proses mencair beku bermula.
   - Ketuhar berbunyi bip semasa mencair beku untuk mengingatkan anda supaya membalikkan makanan itu.



5. Tekan **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇) sekali lagi untuk menyelesaikan proses mencair beku.

   Hasil : Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.



Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai program Mencair Beku Kuasa, kuantiti, masa biar (standing times) dan cadangan yang sesuai. Tanggalkan semua jenis bahan pembungkusan sebelum mencair beku.
Letakkan daging, ayam dan ikan di atas pinggan kaca leper atau atas pinggan seramik, susun roti dan kek di atas kertas dapur.

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar	Cadangan
1.	Daging	200-2000 g	20-90 min.	Balut bahagian-bahagian tepi dengan kerajang aluminium. Balikkan daging apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini hanya sesuai untuk daging lembu, kambing, babi, stik, potongan daging, daging kisar.
2.	Ayam Itik	200-2000 g	20-90 min.	Balut bahagian kaki dan hujung kepak dengan kerajang aluminium. Balikkan ayam itik apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ayam dan juga kepingan-kepingan ayam.
3.	Ikan	200-2000 g	20-60 min.	Balut bahagian ekor ikan dengan kerajang aluminium. Balikkan ikan apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ikan dan juga untuk filet ikan.

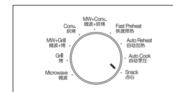
MALAY

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar	Cadangan
4.	Roti/Kek	125-1000 g	10-60 min.	Letakkan roti secara melintang di atas sehelai kertas dapur dan balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Letakkan kek di atas pinggan seramik dan jika boleh, balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. (Ketuhar terus beroperasi dan berhenti apabila anda membuka pintunya.) Program ini sesuai untuk semua jenis roti, dalam bentuk kepingan atau sebuku, serta untuk roti rol dan baget. Atur roti rol dalam satu bulatan. Program ini sesuai untuk semua jenis kek ragi, biskut, kek keju dan pastri lapis. Ia tidak sesuai untuk pastri rapuh/kerak, kek buah dan krim, juga kek dengan hias atas coklat.
5.	Buah-Buahan	100-600 g	5-20 min.	Susun buah-buah dengan rata di atas bekas kaca yang leper. Program ini sesuai untuk semua jenis buah-buahan.

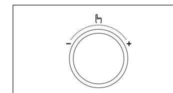
MENGGUNAKAN CIRI MEMASAK SNEK

Ciri Junior/Snek menyediakan enam program automatik untuk hamburger, ravioli dan bertih jagung, kepak ayam sejuk beku, snek sejuk beku, nachos. Anda tidak perlu menetapkan sama ada masa memasak atau aras kuasa. Anda boleh menyelaraskan bilangan hidangan dengan memutar Dail Pusing.
Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

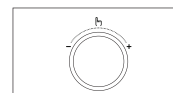
1. Putar **Mode Selector Dial (Dail Pemilih Mod)** ke kedudukan mod **Snack (Snek)**.



2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)**. Rujuk kepada jadual di halaman yang berikut bagi perihalan pelbagai seting yang telah dipraprogramkan. Pada masa itu, tekan **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk memilih jenis makanan.



3. Tetapkan saiz hidangan dengan memutar **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)**.



4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇).



Hasil : Makanan dimasak menurut seting praprogram yang dipilih.

- Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

Jadual yang berikut menunjukkan Program Auto untuk jenis makanan dan snek yang digemari kanak-kanak dan untuk makanan moden yang dimakan dengan tangan. Ia mengandungi kuantitinya, masa biar dan saranan yang bersesuaian. Program no 1, 2, 5 dan 6 berjalan dengan tenaga gelombang mikro sahaja. Program no 3 berjalan dengan kombinasi gelombang mikro dan gril. Program no 4 berjalan dengan kombinasi gril dan perolakan.

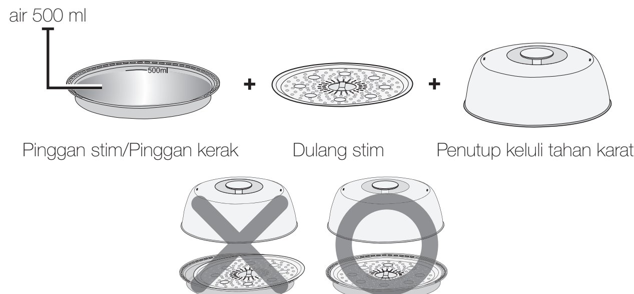
Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar	Cadangan
1.	Hamburger (dingin)	150 g (1 kpg) 300 g (2 btg)	1-2 min.	Letakkan hamburger (rol roti dengan sepotong daging) atau burger keju di atas kertas dapur. Letakkan hamburger di tengah-tengah pinggan putar, letakkan dua hamburger bertentangan satu sama lain di atas pinggan putar. Selepas memanaskan semula hias dengan daun salad, hirisan tomato, kuah salad dan rempah.
2.	Ravioli mini (dingin)	200-250 g 300-350 g	3 min.	Letakkan ravioli kecil siap sedia sejuk beku di dalam bekas plastik kalis gelombang mikro di tengah-tengah pinggan putar. Cucuk plastik lekap produk siap sedia atau tutup bekas plastik dengan lapisan lekap gelombang mikro. Kacau dengan berhati-hati sebelum dan selepas masa biar. Program ini sesuai untuk ravioli, serta mi dalam sos.
3.	Kepak ayam sejuk beku	250 g 500 g	2 min.	Letakkan kepak ayam atau paha kecil siap sedia sejuk beku (telah dimasak dan dibubuh rempah) di atas rak logam tinggi dengan bahagian kulit di bawah. Letakkan dalam satu bulatan dan tinggalkan bahagian tengah kosong. Balikkan, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip.
4.	Snek pizza beku	200 g (5-6 ekor) 300 g (8-9 ekor)	-	Letakkan snek piza atau quiche kecil sejuk beku dengan rata di atas rak logam tinggi.
5.	Bertih Jagung	100 g	-	Gunakan produk bertih jagung khas untuk menyiapkan di dalam ketuhar gelombang mikro. Ikut arahan-arahan pengilang makanan dan letakkan beg di tengah-tengah pinggan putar. Semasa program ini jagung akan meletup dan beg itu akan menjadi lebih besar. Hati-hati apabila mengeluarkan dan membuka beg yang panas.
6.	Nachos	125 g	-	Letakkan nachos (kerepek tortila) di atas pinggan seramik yang leper. Letakkan 50 g keju cheddar parut dan rempah di atasnya. Letakkan di atas pinggan putar.

MALAY

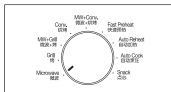
MENGGUNAKAN FUNGSI MASAKAN STIM MANUAL

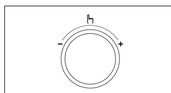
Anda bukan sahaja boleh Memasak Stim Automatik menggunakan Pengukus Pro, tetapi anda juga boleh Masak Stim Manual merujuk kepada jadual Masakan Stim Manual di sebelah kanan. Prosedur berikut menjelaskan bagaimana untuk masak stim manual. SENTIASA periksa tetapan memasak anda sebelum meninggalkan ketuhar tanpa dijaga. Mula-mula, letakkan Pengukus Pro (dengan makanan) di tengah-tengah pinggan putar. Kemudian, tutup pintunya.

Menggunakan Bekas



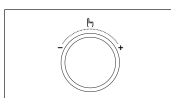
1. Putar **Mode Selector Dial (Dail Pemilih Mod)** ke kedudukan mod **Microwave (Gelombang Mikro)**. Pada masa itu, tekan **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk menetapkan aras kuasa.





Hasil : Penunjuk 900 W (kuasa memasak maksimum) dipaparkan:
Pilih aras kuasa yang sesuai dengan memutar **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** sekali lagi sehingga wattan yang sepadan dipaparkan. Tetapkan aras kuasa (900 W) yang diberi dalam Panduan Masakan Stim Manual pada halaman seterusnya.

2. Pilih masa memasak dengan memutarkan **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** seperti yang dikehendaki. Tetapkan masa memasak dengan merujuk pada masa memasak dalam Panduan Masakan Stim Manual pada halaman seterusnya.



3. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇).



Hasil : Lampu ketuhar menyala dan pinggan putar mula berputar.
1) Proses memasak bermula dan apabila ia selesai ketuhar berbunyi bip empat kali.
2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
3) Masa semasa dipaparkan semula.



- Jangan gunakan Pengukus Pro ini dengan produk atau model yang lain. Ia boleh mengakibatkan kebakaran atau kerosakan teruk pada produk.
- Jangan gunakan Pengukus Pro tanpa air atau makanan di dalamnya. Apabila anda menggunakan Pengukus Pro ini, tuangkan sekurang-kurangnya 500 ml air sebelum digunakan. Jika jumlah air kurang daripada 500 ml, ia mungkin menyebabkan masakan tidak lengkap, atau mungkin menyebabkan kebakaran atau kerosakan teruk kepada produk.
- Berhati-hati semasa mengeluarkan bekas dari dalam Pengukus Pro selepas memasak, kerana ia sangat panas.
- Pastikan anda memasang penutup pada Pengukus Pro supaya ia muat di dalam pinggan Stim/pinggan Kerak.
  Telur atau buah berangan akan meletup jika tidak meletakkan penutup stim dan pinggan stim seperti diarahkan dalam buku Arahan.

Bagaimana membersihkan Pinggan stim/Pinggan kerak
Bersihkan Pinggan Stim/Pinggan kerak dengan air suam dan detergen serta bilas dengan air bersih.

Jangan gunakan berus penggosok atau span keras; lapisan atasnya akan menjadi rosak.

Sila ambil perhatian
Pinggan stim/Pinggan kerak tidak selamat digunakan dalam pencuci pinggan.

Tuangkan 500 ml air ke dalam pinggan stim Pengukus Pro. Letakkan dulang stim ke dalam pinggan, letakkan makan di atas dulang dan tutup dengan penutup keluli tahan karat. Letakkan Pengukus Pro di atas pinggan putar. Masa memasak bergantung pada saiz, ketebalan dan jenis makanan. Apabila mengukus hirisan nipis atau kepingan kecil, kami sarankan untuk mengurangkan masa. Apabila mengukus hirisan tebal atau kepingan makanan bersaiz besar, anda boleh tambahkan masa.
Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk masakan stim.

Makanan segar	Bahagian	Air sejuk (ml)	Kuasa	Masa (min.)	Arahan
Brokoli, floret	400 g	500	900 W	12-18	Cuci dan bersihkan brokoli. Potong menjadi floret bersaiz serupa. Letakkan floret sama rata di atas dulang stim.
Lobak Merah	400 g	500	900 W	15-20	Bilas dan bersihkan lobak merah dan potong hirisan sama rata. Susun hirisan di atas dulang stim.
Kubis bunga, penuh	600 g	500	900 W	20-25	Bersihkan kubis bunga penuh dan letakkan di atas dulang stim.
Tongkol jagung	400 g (2 kpg)	500	900 W	23-28	Bilas dan bersihkan tongkol jagung. Letakkan tongkol jagung sebelah menyebelah di atas dulang stim.
Courgette	400 g	500	900 W	10-15	Bilas courgette dan potong menjadi hirisan serupa. Susun sama rata di atas dulang stim.

Makanan segar	Bahagian	Air sejuk (ml)	Kuasa	Masa (min.)	Arahan
Sayur-sayuran campur sejuk beku	400 g	500	900 W	18-23	Susun sayur-sayuran campur sejuk beku (-18 °C) seperti brokoli, kubis bunga, hirisan lobak merah sama rata di atas dulang stim.
Kentang (kecil)	500 g	500	900 W	25-30	Bilas dan bersihkan kentang dan cucuk kulit dengan garfu. Letakkan kentang sama rata di atas dulang stim.
Epal	800 g (4 epal)	500	900 W	15-20	Bilas dan empulur epal. Letakkan epal menegak sebelah menyebelah di atas dulang stim.
Telur	4-6 telur	500	900 W	15-20	Cucuk 4-6 biji telur segar (saiz M) dan letakkannya dalam ruang kecil dulang stim. Selepas pengukusan, biarkan bertutup selama 2-5 minit.
Udang biru	250 g (5-6 kpg)	500	900 W	10-15	Renjiskan udang biru dengan 1-2 sudu besar jus lemon. Letakkannya sama rata di atas dulang stim.
Filet ikan (ikan kod, ikan mawar)	500 g (2-3 kpg)	500	900 W	12-17	Renjis filet ikan dengan 1-2 sudu besar jus lemon dan tambahkan herba dan rempah (cthnya. rosemary). Letakkan filet sama rata di atas dulang stim.
Filet dada ayam	400 g (2 filet)	500	900 W	20-25	Bilas dan bersihkan filet dada ayam. Letakkan filet dada ayam bersebelahan atas dulang stim.

MENGGUNAKAN CIRI SENSOR MASAKAN

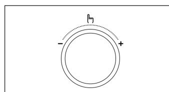
Lapan ciri Sensor Masakan menyertakan/menyediakan masa-masa memasak yang telah dipraprogramkan. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa. Anda boleh melaras kategori Masakan Sensor dengan memutarkan tombol dail. Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

1. Tekan butang **Sensor Cook (Masakan Sensor)**.



2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)**. Rujuk kepada jadual di halaman yang berikut bagi perihalan pelbagai seting yang telah dipraprogramkan. Pada masa itu, tekan **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk memilih jenis makanan.



3. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇).



Hasil : Proses memasak bermula. Apabila ia selesai:
1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit).
3) Masa semasa dipaparkan semula.

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Jika suhu di dalam melebihi 60 °C, Paparan menunjukkan "panas" dan kipas penyejuk akan beroperasi selama 3 minit. Anda tidak boleh menggunakan butang masakan sensor buat sementara waktu sehingga ketuhar menyejuk ke suhu yang diingini untuk mod selamat sensor.

Jika pintu dibuka atau butang Berhenti ditekan semasa operasi ini, "E-15" akan dipaparkan. Pada masa itu, tekan butang Berhenti sekali lagi, "E-15" akan hilang.

SETING MASAKAN SENSOR

Jadual berikut menunjukkan 8 Program Sensor Masakan. Ia mengandungi julat berat yang dicadangkan bagi setiap item, masa biar selepas memasak dan cadangan-cadangan yang sesuai. Selepas anda memulakan program, masa memasak dan aras kuasa dikira secara automatik. Proses memasak dikawal oleh sistem sensor untuk kemudahan anda.
Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar (min.)	Cadangan
1.	Minuman (kopi, susu, teh, air pada suhu bilik)	150-250 g (1 cawan atau 1 koleh)	1-2	Tuangkan cecair (suhu bilik) ke dalam cawan atau koleh seramik. Panaskan tanpa ditutup. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Biarkan ia di dalam ketuhar. Kacau minuman sebelum dan selepas masa biar. Berhati-hati semasa mengeluarkan cawan (lihat arahan keselamatan untuk cecair).
2.	Brokoli floret	200-500 g	1-2	Bilas dan bersihkan sayuran segar, seperti brokoli dan sediakan floret. Letakkan ia dengan rata di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30-45 ml air (2-3 sudu besar). Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Program ini sesuai untuk brokoli serta courgette, terung, labu atau lada benggala yang dihiris.

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar (min.)	Cadangan
3.	Lobak merah yang dihiris	200-500 g	1-2	Bilas dan bersihkan sayuran segar seperti lobak merah dan hiris bentuk bulat dengan sama. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30-45 ml air (2-3 sudu besar). Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Program ini sesuai untuk lobak merah dihiris dan juga floret bunga kubis atau kubis lobak putih.
4.	Kentang jaket	200-800 g	2-3	Bilas dan bersihkan kentang, setiap 200 g. Sapukan minyak zaitun dan cucuk kulitnya dengan garfu. Letakkan dalam satu bulatan di atas rak rendah. Letakkan rak di atas pinggan putar.
5.	Piza Sejuk Beku	300-500 g	-	Letakkan pizza sejuk beku di atas rak rendah.
6.	Lasagna sejuk beku	400-800 g	3-4	Letakkan lasagna sejuk beku ke dalam bekas tahan ketuhar yang saiznya bersesuaian. Tetapkan bekas di atas rak rendah.

Kod	Makanan	Saiz hidangan	Masa biar (min.)	Cadangan
7.	Kepingan ayam	200-700 g	2-3	Sapukan kepingan ayam sejuk dengan minyak dan rempah. Letakkan bahagian kulit di bawah di atas rak rendah. Balikkan, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Tekan butang mula untuk teruskan proses.
8.	Ayam panggang	1,0-1,2 kg	4-5	Sapukan ayam sejuk dengan minyak dan rempah. Letakkan bahagian dada di bawah, di tengah-tengah rak rendah. Balikkan, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Tekan butang mula untuk teruskan proses.

Arahan masakan sensor automatik

Sensor Automatik membolehkan anda memasak makanan anda secara automatik dengan mengesan jumlah gas yang dijana oleh makanan semasa memasak.

- Apabila memasak makanan, banyak jenis gas yang terjana. Sensor Auto menentukan masa dan aras kuasa yang betul dengan mengesan gas ini dari makanan, jadi ia menyingkirkan keperluan untuk menetapkan masa memasak dan aras kuasa.
- Apabila anda menutup bekas dengan penutupnya atau pembalut plastik semasa proses Sensor Masakan, Sensor Automatik akan mengesan gas yang terjana selepas bekas ditepu dengan wap.
- Sejurus selepas proses memasak tamat, masa memasak yang tinggal akan memulakan kiraannya. Ini merupakan masa yang baik bagi anda untuk memusingkan atau mengacau makanan untuk pemasakan yang rata jika perlu.
- Sebelum sensor masakan automatik, makanan boleh diperisakan dengan herba, rempah atau sos pemerang. Sila ambil perhatian bahawa garam atau gula boleh menyebabkan titik terbakar pada makanan jadi bahan ini harus ditambahkan selepas memasak.
- Pad fungsi Kurang/Lebih digunakan untuk menambah atau mengurangkan masa memasak. Anda harus menggunakan fungsi ini untuk menetapkan tahap masak yang sesuai dengan cita rasa peribadi anda. Perkakas & Penutup Bagi Sensor Masakan.
- Untuk mendapatkan hasil memasak yang baik dengan fungsi ini, ikut arahan bagi memilih bekas dan penutup yang sesuai dalam carta dalam buku ini.
- Sentiasa gunakan bekas selamat gelombang mikro dan tutupnya menggunakan penutupnya atau pembalut plastik. Apabila menggunakan pembalut plastik, lipat ke belakang satu sudut bagi membolehkan wap keluar pada kadar yang betul.
- Sentiasa tutup dengan penutup khas bagi perkakas yang sedang digunakan. Jika perkakas tidak mempunyai penutupnya sendiri, gunakan pembalut plastik.
- Isi bekas sekurang-kurangnya separuh penuh.
- Makanan yang perlu dikacau atau dipusingkan harus dikacau atau dipusingkan di penghujung kitaran proses Sensor Masakan, selepas masa memulakan kiraan pada paparan.

Perkakas & Penutup bagi masakan sensor

- Untuk mendapatkan hasil memasak yang baik dengan fungsi ini, ikut arahan bagi memilih bekas dan penutup yang sesuai dalam carta dalam buku ini.
- Sentiasa gunakan bekas selamat gelombang mikro dan tutupnya menggunakan penutupnya atau pembalut plastik. Apabila menggunakan pembalut plastik, lipat ke belakang satu sudut bagi membolehkan wap keluar pada kadar yang betul.
- Sentiasa tutup dengan penutup khas bagi perkakas yang sedang digunakan. Jika perkakas tidak mempunyai penutupnya sendiri, gunakan pembalut plastik.
- Isi bekas sekurang-kurangnya separuh penuh.
- Makanan yang perlu dikacau atau dipusingkan harus dikacau atau dipusingkan di penghujung kitaran proses Penderia Masak, selepas masa memulakan kiraan pada paparan.

Penting

- Selepas memasang ketuhar dan memasang palam ke alur keluar elektrik, jangan cabut palam kord kuasa. Penderia gas memerlukan masa untuk menjadi stabil supaya ia berfungsi sebaiknya.
- Anda tidak disyorkan menggunakan ciri auto penderia masak semasa operasi memasak berterusan, misalnya operasi memasak diikuti segera dengan satu lagi.
- Pasang ketuhar di tempat yang mempunyai pengalihudaraan yang baik bagi penyejukan dan aliran udara yang betul dan bagi memastikan penderia beroperasi dengan tepat.
- Untuk mengelakkan hasil yang kurang baik, jangan gunakan Auto penderia apabila suhu persekitaran bilik terlalu tinggi atau terlalu rendah.
- Jangan gunakan sabun pencuci yang meruap untuk membersihkan ketuhar anda. Gas yang terhasil daripada sabun pencuci ini boleh menjejaskan penderia.
- Elakkan daripada meletakkan ketuhar berdekatan dengan alat-alat lembapan tinggi atau yang mengeluarkan gas, kerana ini akan mengganggu prestasi Auto Penderia yang betul.
- Sentiasa pastikan bahagian dalam ketuhar bersih. Lap tumpahan dengan kain lembap. Ketuhar ini direka untuk kegunaan di rumah sahaja.

MEMASAK MENGGUNAKAN PEROLAKAN

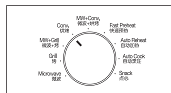
Mod perolakan membolehkan anda memasak dengan cara yang sama seperti ketuhar tradisional. Mod gelombang mikro tidak digunakan. Anda boleh melaras suhu, seperlunya, dalam julat dari 40 °C hingga 220 °C dalam lapan aras praset. Masa memasak yang maksimum ialah 90 minit.

☛ Jika anda ingin Memanaskan Dahulu ketuhar dengan Cepat, lihat halaman 16.

- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia sangat panas.
- Anda boleh mendapat hasil masakan dan pemerangan yang lebih baik jika anda menggunakan rak rendah.

Periksa bahawa elemen pemanas berada dalam kedudukan mendatar dan pinggan putar berada pada kedudukannya. Buka pintu ketuhar dan letakkan makanan di atas rak rendah dan tetapkan pinggan putar.

1. Putar **Mode Selector Dial (Dail Pemilih Mod)** ke kedudukan mod **Convection (Perolakan)**.

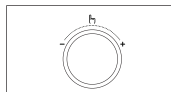


   Hasil : Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:

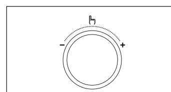
   Conv. 烘烤 (mod perolakan)

   220 °C (suhu)

2. memutar **Multi Funtion Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk menetapkan suhu. Pada masa itu, tekan **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk memilih suhu.
   (Suhu : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Pilih masa memasak dengan memutar **Multi Function Selector Dail (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)**.



4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇).



   Hasil : Proses memasak bermula:

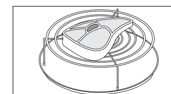
   - Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

MENGGRIL

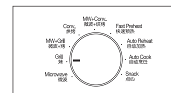
Gril membolehkan anda memanaskan dan memerang makanan dengan cepat, tanpa menggunakan gelombang mikro.

- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia sangat panas.
- Anda boleh mendapat hasil masakan dan menggril yang lebih baik jika anda menggunakan rak tinggi.

1. Buka pintu ketuhar dan letakkan makanan di atas rak.



2. Putar **Mode Selector Dial (Dail Pemilih Mod)** ke kedudukan mod **Grill (Gril)**.

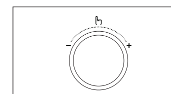


   Hasil : Penunjuk yang berikut dipaparkan:

   Grill 烤 (mod gril)

   - Anda tidak boleh melaraskan suhu gril.

3. Pilih masa menggril dengan memutar **Multi Function Selector Dail (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)**.



   - Masa menggril yang maksimum ialah 60 minit.

4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇).



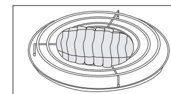
   Hasil : Gril bermula.

   - Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

MEMILIH AKSESORI

Proses memasak perolakan tradisional tidak memerlukan perkakas memasak. Anda harus, bagaimanapun, menggunakan hanya perkakas memasak yang anda gunakan bagi ketuhar anda yang biasa.

Bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro biasanya tidak sesuai untuk proses memasak perolakan; jangan gunakan bekas dan pinggan plastik, cawan kertas, tuala, dll.



Jika anda ingin memilih mod memasak kombinasi (gril dan gelombang mikro), gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan juga kalis ketuhar.

☛ Untuk butiran lanjut mengenai perkakas memasak yang sesuai, rujuk kepada Panduan Perkakas Memasak di muka surat 28.

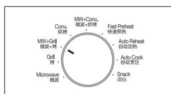
MENGGABUNGKAN GELOMBANG MIKRO DAN GRIL

Anda boleh juga menggabungkan proses memasak gelombang mikro dengan gril untuk memasak dengan lebih cepat dan memerangkan pada masa yang sama.

☛ SENTIASA gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Bekas kaca atau seramik adalah ideal kerana ia membenarkan gelombang mikro menembusi makanan dengan sama rata.
SENTIASA gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia akan menjadi sangat panas.
Anda boleh memperbaiki masakan dan gril, jika anda menggunakan rak tinggi.

Buka pintu. Letakkan makanan di atas rak yang lebih sesuai untuk jenis makanan yang hendak dimasak. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

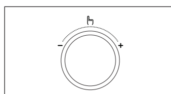
1. Putar **Mode Selector Dial (Dail Pemilih Mod)** ke kedudukan mod **Microwave+Grill (Gelombang Mikro+Gril)**.



Hasil : Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:

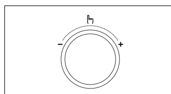
MW+Grill 微波+烤 (mod kombi gelombang mikro & gril)
600 W (kuasa output)

2. Pilih aras kuasa yang sesuai dengan memutar **Multi Function Selector Dail (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** sehingga aras kuasa yang sepadan dipaparkan (600, 450, 300 W). Pada masa itu, tekan **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk menetapkan aras kuasa.



   - Anda tidak boleh melaraskan suhu gril.

3. Pilih masa memasak dengan memutar **Multi Function Selector Dail (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)**.



   - Masa memasak yang maksimum ialah 60 minit.

4. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇).



Hasil :

   - Proses memasak kombinasi bermula.
   - Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

MENGGABUNGKAN GELOMBANG MIKRO DAN PEROLAKAN

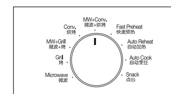
Proses memasak kombinasi menggunakan kedua-dua tenaga gelombang mikro dan pemanasan perolakan. Tiada pemanasan dahulu diperlukan kerana tenaga gelombang mikro terdapat dengan serta-merta.
Banyak makanan boleh dimasak dengan mod kombinasi, terutamanya:

- Daging dan ayam itik panggang
- Pai dan kek
- Hidangan telur dan keju

☛ SENTIASA gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Bekas kaca atau seramik adalah ideal kerana ia membenarkan gelombang mikro menembusi makanan dengan sama rata.
SENTIASA gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia akan menjadi sangat panas. Anda boleh mendapatkan masakan dan pemerangan yang lebih baik, jika anda menggunakan rak rendah.

Buka pintu. Letakkan makanan di atas pinggan putar atau di atas rak rendah yang kemudian seharusnya diletakkan di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar. Elemen pemanas mestilah berada di kedudukan mendatar.

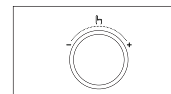
1. Putar **Mode Selector Dial (Dail Pemilih Mod)** ke kedudukan mod **Microwave+Convection (Gelombang Mikro+Perolakan)**.



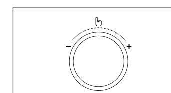
Hasil : Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:

MW+Conv. 微波+烘烤 (mod kombi gelombang mikro & perolakan)
600 W (kuasa output)
220 °C (suhu)

2. Tetapkan aras kuasa yang sesuai dengan memutar **Multi Function Selector Dail (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** sehingga kuasa output yang sepadan dipaparkan (600, 450, 300, 180, 100 W). Pada masa itu, tekan **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk memilih aras kuasa.

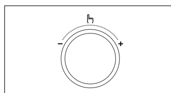


3. Pilih suhu dengan memutar **Multi Function Selector Dail (Dail Pemilih Berbilang Fungsi).**
(Suhu : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) Pada masa itu, tekan **Multi Function Selector Dial (Dail Pemilih Berbilang Fungsi)** untuk memilih suhu.



MALAY

4. Pilih masa memasak dengan memutar **Multi Function Selector Dail (Dail Pemilih Berbilang Fungsi).**
   - Masa memasak yang maksimum ialah 60 minit.



5. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇).

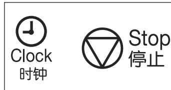


Hasil :
- Proses memasak kombinasi bermula.
- Ketuhar dipanaskan ke suhu yang dikehendaki dan kemudian proses memasak gelombang mikro diteruskan sehingga masa memasak tamat.
- Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

MENGUNCI KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA UNTUK KESELAMATAN

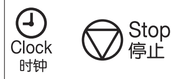
Ketuhar gelombang mikro anda dilengkapi dengan program Keselamatan Kanak-Kanak khas, yang membolehkan ketuhar "dikunci" supaya kanak-kanak atau sesiapa yang tidak biasa dengan ketuhar ini tidak boleh mengendalikannya dengan tidak sengaja.
Ketuhar ini boleh dikunci pada bila-bila masa.

1. Tekan butang **Clock (Jam)** (◷) dan **Stop/Cancel (Berhenti/Batal)** (▽) pada masa yang sama (kira-kira tiga saat).



Hasil :
- Ketuhar dikunci.
- Penunjuk yang berikut dipaparkan. "🔒".

2. Untuk membuka kunci ketuhar, tekan butang **Clock (Jam)** (◷) dan **Stop/Cancel (Berhenti/Batal)** (▽) sekali lagi pada masa yang sama (kira-kira tiga saat).



Hasil : Ketuhar boleh digunakan seperti biasa.

MEMATIKAN PEMBUNYI BIP

Anda boleh mematikan pembunyi bip bila-bila sahaja anda mahu.

1. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)**(◇) dan **Stop/Cancel (Batal/Berhenti)** (▽) pada masa yang sama (kira-kira dua saat).
   Hasil : Ketuhar tidak berbunyi bip untuk menunjukkan tamatnya sesuatu fungsi.



2. Untuk menghidupkan pembunyi bip semula, tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇) dan **Stop/Cancel (Berhenti/Batal)** (▽) sekali lagi pada masa yang sama (kira-kira dua saat).
   Hasil : Ketuhar beroperasi seperti biasa.



MENETAPKAN MOD PENJIMATAN TENAGA

Ketuhar ini mempunyai mod penjimatan tenaga.
- Tekan butang **Eco (Eko)** (Eco).
- Untuk mengalih keluar mod jimat tenaga, tekan mana-mana butang atau putar sebarang dail. Ketuhar sedia untuk digunakan.



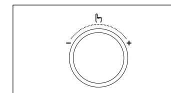
MENGGUNAKAN CIRI BIARKAN HANGAT

Letakkan makanan yang ingin dibiarkan hangat di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

1. Tekan butang **Keep Warm (Biarkan Hangat)** (♨).



2. Pilih masa biarkan hangat dengan memutar **Multi Function Selector Dail (Dail Pemilih Berbilang Fungsi).**
   Hasil : Masa biarkan hangat dipaparkan.



3. Tekan butang **Start/+30s (Mula/+30s)** (◇).
   Masa biarkan hangat maksimum adalah 30 min.
   Hasil : Setelah masa biarkan hangat tamat, ketuhar akan berbunyi bip dan memancarkan "0" empat kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.



MENGGUNAKAN SETING BIARKAN HANGAT

Jadual berikut menunjukkan 4 item. Ia mengandungi makanan, minuman, roti/pastri dan perkakas ketuhar. Hanya pemanas perolakan yang beroperasi dan ia akan berkitar untuk memastikan makanan hangat. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

Item	Contoh & Saranan
Makanan	Daging panggang, ayam, gratin, pizza, kentang dan makanan terhidang
Minuman	Air, susu dan kopi
Roti dan pastri	Roti, roti bakar, rol, mufin dan kek
Pinggan mangkuk	Cawan dan perkakas ketuhar Susun pinggan mangkuk ke seluruh kawasan pinggan putar. Jangan membebankan ketuhar. (Muatan maksimum 5 kg)

☛ Jangan gunakan fungsi ini untuk memanas semula makanan sejuk. Program ini hanya untuk membiarkan kepanasan makanan yang baru dimasak.

☛ Jangan cadangkan makanan dibiarkan memanas terlalu lama (lebih dari 1 jam), kerana ia akan terus memasak. Makanan hangat cepat rosak.

☛ Tutup cecair dan makanan yang mana kandungan lembapan tinggi Tetapi, jika anda ingin membiarkan makanan panggang garing atau bergoreng, jangan tutup.

PANDUAN PERKAKAS MEMASAK

Untuk memasak makanan di dalam ketuhar gelombang mikro, gelombang mikro mestilah boleh menembusi makanan, tanpa dipantulkan atau diserap oleh bekas yang digunakan. Anda haruslah berhati-hati apabila memilih perkakas memasak. Jika perkakas memasak ditandakan sebagai selamat untuk digunakan dengan gelombang mikro, anda tidak perlu bimbang. Jadual yang berikut menyenaraikan pelbagai jenis perkakas memasak dan menunjukkan sama ada ia boleh digunakan dan cara ia seharusnya digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
Kerajang aluminium	✓✗	Boleh digunakan dalam bentuk kepingan kecil untuk melindungi bahagian-bahagian daripada terlampau masak. Pengarkaan boleh berlaku jika kerajang terlalu hampir dengan dinding ketuhar atau jika terlalu banyak kerajang digunakan.
Pinggan kerak	✓	Jangan panaskan terlebih dahulu selama lebih dari 8 minit.
Perkakas tembikar atau tanah liat	✓	Tembikar, perkakas tanah liat yang diglis dan tembikar “bone china” biasanya sesuai, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
Bekas kadbod poliester pakai buang	✓	Sesetengah makanan sejuk beku dibungkus dalam bekas-bekas ini.
Bungkusan makanan segera		
• Bekas cawan polistirena	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan. Pemanasan yang terlampau boleh menyebabkan polistirena cair.
• Beg kertas atau surat khabar	✗	Boleh terbakar.
• Kertas kitar semula atau perapi logam	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Perkakas kaca		
• Perkakas dari ketuhar ke meja	✓	Boleh digunakan, kecuali dihiasi dengan perapi logam.

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
• Perkakas kaca halus	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan atau cecair. Kaca yang halus boleh pecah atau retak jika dipanaskan secara tiba-tiba.
• Balang kaca	✓	Mesti tanggalkan tutupnya. Sesuai untuk menghangatkan sahaja.
Logam		
• Bekas	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan atau kebakaran.
• Ikat pintal beg penyejuk beku	✗	
Kertas		
• Pinggan, cawan, napkin dan kertas dapur	✓	Untuk masa memasak yang singkat dan menghangatkan. Juga untuk menyerap lembapan yang berlebihan.
• Kertas kitar semula	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Plastik		
• Bekas	✓	Terutamanya jika termoplastik tahan panas. Sesetengah plastik lain boleh meleding atau berubah warna pada suhu yang tinggi. Jangan gunakan plastik Melamin.
• Plastik lekap	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan. Tidak harus menyentuh makanan. Berhati-hati apabila membuka plastik lekap kerana wap panas akan keluar.
• Beg penyejuk beku	✓✗	Hanya jika ia boleh direbus atau kalis ketuhar. Tidak harus kedap udara. Cucuk dengan garpu, jika perlu.
Kertas lilin atau kertas minyak	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan dan mencegah percikan.

✓ **: Disyorkan**

✓✗ **: Amaran penggunaan**

✗ **: Tidak Selamat**

PANDUAN MEMASAK

GELOMBANG MIKRO

Tenaga gelombang mikro sebenarnya menembusi makanan, tertarik kepada dan diserap oleh kandungan air, lemak dan gulanya.
Gelombang mikro menyebabkan molekul-molekul di dalam makanan bergerak dengan pantas. Pergerakan molekul yang pantas ini menimbulkan geseran dan haba yang dihasilkan memasak makanan.

MEMASAK

Perkakas memasak untuk proses memasak gelombang mikro:
Perkakas memasak mestilah membolehkan tenaga gelombang mikro menembusinya untuk kecekapan maksimum. Gelombang mikro dipantulkan oleh logam, seperti keluli tahan karat, aluminium dan tembaga, tetapi ia boleh menembusi seramik, kaca, tembikar dan plastik serta kertas dan kayu. Jadi makanan tidak boleh dimasak di dalam bekas logam.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro:
Banyak jenis makanan sesuai untuk proses memasak gelombang mikro, termasuk sayur-sayuran segar dan sejuk beku, buah-buahan, pasta, beras, biji-bijian, kacang, ikan dan daging. Sos, kastard, sup, puding kukus, jeruk, dan cutni boleh juga dimasak di dalam ketuhar gelombang mikro. Umumnya, proses memasak gelombang mikro adalah ideal bagi sebarang makanan yang biasanya dimasak di atas dapur. Mencairkan mentega atau coklat, contohnya (lihat bab dengan petua, cara dan panduan).

Menutup semasa memasak
Menutup makanan semasa memasak adalah sangat penting, kerana air yang menyejat naik sebagai wap dan menolong proses memasak. Makanan boleh ditutup dengan berlainan cara: contohnya dengan pinggan seramik, penutup plastik atau plastik lekap yang sesuai untuk gelombang mikro.

Masa Biar
Selepas proses memasak selesai, masa biar untuk makanan adalah penting untuk membolehkan suhu menjadi seimbang di dalam makanan.

MALAY

Panduan memasak untuk sayuran sejuk beku

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu.
Kacau dua kali semasa memasak dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Bayam	150 g	600 W	5-6	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Brokoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk.
Kacang pis	300 g	600 W	7-8	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Kacang hijau	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk.
Sayur-sayuran campur (lobak merah/kacang pis/jagung)	300 g	600 W	7-8	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.
Sayur-sayuran campur (gaya cina)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk.

Panduan memasak untuk beras dan pasta

Beras : Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar dengan penutup – isi padu beras bertambah sekali ganda semasa dimasak. Masak bertutup.
Selepas masa memasak tamat, kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam atau herba dan mentega.
Catatan: beras mungkin tidak menyerap semua air selepas masa memasak selesai.

Pasta : Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar. Tambahkan air mendidih, sedikit garam dan kacau rata. Masak tanpa penutup.
Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memasak. Tutup semasa masa biar dan tuskan ia betul-betul selepas itu.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Beras putih (separa rebus)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Tambahkan 500 ml air sejuk. Tambahkan 750 ml air sejuk.
Beras perang (separa rebus)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Tambahkan 500 ml air sejuk. Tambahkan 750 ml air sejuk.
Beras campuran (beras + beras hutan)	250 g	900 W	16-17	5	Tambahkan 500 ml air sejuk.
Jagung campuran (beras + biji-bijian)	250 g	900 W	17-18	5	Tambahkan 400 ml air sejuk.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Tambahkan 1000 ml air panas.

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran segar

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Tambahkan 30-45 ml air sejuk (2-3 sudu besar) untuk setiap 250 g kecuali jumlah air yang lain disyorkan – lihat jadual. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu. Kacau sekali semasa dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar selama 3 minit.

Petua: Potong sayur-sayuran segar menjadi kepingan yang sama saiznya. Lebih kecil ia dipotong, lebih cepat ia masak.

Semua sayur-sayuran segar harus dimasak menggunakan kuasa gelombang mikro yang penuh (900W).

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Brokoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Atur batangnya ke tengah.
Kubis Brussel	250 g	6-6½	3	Tambahkan 60-75 ml (5-6 sudu besar) air.
Lobak Merah	250 g	4½-5	3	Potong lobak merah menjadi hirisan yang sama saiznya.
Kubis Bunga	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Belah dua bunga yang besar. Atur batangnya ke tengah.
Courgette	250 g	4-4½	3	Potong courgette menjadi hirisan. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air atau seketul mentega. Masak sehingga lembut.
Terung	250 g	3½-4	3	Potong terung menjadi kepingan kecil dan renjiskan 1 sudu besar jus lemon.
Lik	250 g	4-4½	3	Potong lik menjadi kepingan-kepingan yang tebal.
Cendawan	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Sediakan cendawan kecil yang tidak dipotong atau cendawan yang dihiris. Jangan tambahkan air. Renjiskan dengan jus lemon. Rempahkan dengan garam dan lada. Tuskan sebelum menghidangkan.
Bawang	250 g	5-5½	3	Hiris bawang atau potong dua. Tambahkan hanya 15 ml (1 sudu besar) air.
Lada	250 g	4½-5	3	Potong lada menjadi kepingan kecil.
Kentang	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Timbang kentang yang telah dikupas dan potong dua atau potong empat.
Kubis lobak putih	250 g	5½-6	3	Potong kubis lobak putih menjadi kiub-kiub kecil.

MALAY

MALAY

MEMANAS SEMULA

Ketuhar gelombang mikro anda akan memanas semula makanan dalam masa yang sangat singkat berbanding dengan masa biasa yang diambil oleh hob ketuhar konvensional.
Gunakan aras kuasa dan masa memanas semula di dalam carta berikut sebagai panduan. Masa-masa di dalam carta mengambil kira cecair dengan suhu bilik sekitar +18 hingga +20 °C atau makanan dingin dengan suhu sekitar +5 hingga +7 °C.

Mengatur dan menutup
Elakkan memanaskan makanan besar seperti sepotong daging – ia selalunya menjadi terlampau masak dan kering sebelum bahagian tengahnya menjadi panas menggelegak. Memanaskan semula kepingan-kepingan kecil memberikan hasil yang lebih baik.

Aras kuasa dan mengacau
Sesetengah makanan boleh dipanaskan semula menggunakan kuasa 900 W sementara yang lain pula harus dipanaskan semula menggunakan 600 W, 450 W atau malah 300 W.
Semak jadual-jadual bagi panduan.
Umumnya, adalah lebih baik anda memanaskan semula makanan menggunakan aras kuasa yang lebih rendah, jika makanan itu tidak terlalu berperisa, banyak, atau jika besar kemungkinannya ia sangat cepat menjadi panas (pai daging kisar, contohnya).
Kacau rata atau balikkan makanan semasa memanaskan semula bagi hasil yang terbaik. Jika boleh, kacau sekali lagi sebelum menghidangkan.
Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Untuk mencegah didihan cecair yang membuak-buak dan kemungkinan berlakunya lecur, kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskan. Biarkan ia di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar. Kami mengesyorkan anda meletakkan sudu plastik atau batang kaca ke dalam cecair itu. Elakkan terlalu lama memanaskan (dan oleh itu merosakkan) makanan. Adalah lebih baik anda menganggar kurang masa memasak dan menambah masa memanas, jika perlu.

Memanaskan dan masa biar
Apabila memanaskan semula makanan buat pertama kalinya, sebaiknya anda membuat catatan tentang masa yang diambil – untuk dirujuk pada masa hadapan.
Sentiasa pastikan bahawa makanan yang dipanaskan semula panas menggelegak keseluruhannya.
Biarkan makanan itu buat seketika selepas memanaskan semula – supaya suhunya menjadi seimbang.
Masa biar yang disarankan selepas memanaskan semula ialah 2-4 minit, kecuali masa yang lain disyorkan di dalam carta.
Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Lihat juga bab mengenai langkah-langkah keselamatan.

MEMANASKAN SEMULA CECAIR

Sentiasa berikan masa biar selama sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan untuk membolehkan suhunya menjadi seimbang.
Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Untuk mencegah didihan yang mebuak-buak dan kemungkinan kulit anda melecur, anda harus meletakkan sudu atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.

MEMANASKAN SEMULA MAKANAN BAYI

MAKANAN BAYI:
Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula! Biarkan selama 2-3 minit sebelum menghidangkan. Kacau sekali lagi dan periksa suhunya. Suhu menghidang yang disarankan: antara 30-40 °C.
SUSU BAYI:
Tuang susu ke dalam botol kaca yang telah disteril. Panaskan tanpa ditutup. Jangan sesekali memanaskan botol bayi dengan putingnya sekali, kerana botol boleh meletup jika terlampau panas. Goncang betul-betul sebelum masa biar dan sekali lagi sebelum menghidangkan ! Sentiasa periksa suhu susu atau makanan bayi dengan teliti sebelum memberinya kepada bayi. Suhu menghidang yang disarankan: lebih kurang 37°C.

KOMEN:

Makanan bayi terutamanya perlu diperiksa dengan teliti sebelum dihidangkan bagi mencegah berlakunya lecur.
Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual yang berikutnya sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Memanaskan semula makanan dan susu bayi

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa	Masa biar (min.)	Arahan
Makanan bayi (sayur + daging)	190 g	600 W	30 saat.	2-3	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti.
Bubur bayi (biji-bijian + susu + buah)	190 g	600 W	20 saat.	2-3	Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti.
Susu bayi	100 ml 200 ml	300 W	30-40 saat. 1 min. hingga 1 min. 10 saat.	2-3	Kacau rata atau goncang betul-betul dan tuang ke dalam botol kaca yang telah disteril. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Masak tanpa ditutup. Goncang betul-betul dan biarkan selama sekurang-kurangnya 3 minit. Sebelum menghidangkan, goncang betul-betul dan periksa suhunya dengan teliti.

Memanaskan semula cecair dan makanan

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Minuman (kopi, teh dan air)	150 ml (1 cawan) 250 ml (2 cawan) 450 ml (3 cawan) 600 ml (4 cawan)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Tuangkan ke dalam cawan-cawan dan panaskan semula tanpa ditutup: 1 cawan di tengah-tengah, 2 cawan bertentangan satu sama lain, 3 cawan dalam satu bulatan. Biarkan di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar dan kacau rata.
Sup (dingin)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Tuang ke dalam pinggan atau mangkuk seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya.
Stew (dingin)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Letakkan stew ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya.
Pasta dengan sos (dingin)	350 g	600 W	3½-4½	3	Letakkan pasta (contohnya spageti atau mi telur) di atas pinggan seramik leper. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya.
Pasta yang diisi dengan sos (dingin)	350 g	600 W	4-5	3	Letakkan pasta yang diisi (contohnya ravioli, tortelini) di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya.

Makanan	Bahagian	Kuasa	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Hidangan dalam pinggan (dingin)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Letakkan hidangan dengan 2-3 komponen sejuk di atas pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro.

MENCAIR BEKU

Gelombang mikro adalah cara yang sangat baik untuk mencairbekukan makanan sejuk beku. Gelombang mikro mencairbekukan makanan sejuk beku dengan lembut dalam masa yang singkat. Ini boleh merupakan satu kelebihan besar, jika tetamu yang tidak dijangka tiba-tiba muncul.

Ayam itik sejuk beku mesti dinyahsejuk beku keseluruhannya sebelum dimasak. Tanggalkan sebarang ikatan logam dan keluarkan ia dari sebarang bungkusan untuk mengetuskan cecair nyahsejuk beku.

Letakkan makanan sejuk beku itu di atas bekas tanpa penutup. Terbalikkan separuh masa, keringkan sebarang cecair dan buang sebarang giblet secepat mungkin. Periksa makanan beberapa kali bagi memastikan ia tidak berasa hangat.
Jika bahagian makanan sejuk beku yang lebih kecil dan nipis mula berasa hangat, ia boleh dilindungi dengan membalut jaluran kerajang aluminium yang sangat kecil padanya semasa nyahbeku.

Sekiranya ayam itik mula menghangat di permukaan luarnya, hentikan proses menyahsejuk beku dan biarkan ia selama 20 minit sebelum meneruskan.

Biarkan ikan, daging dan ayam itik untuk menyelesaikan proses mencair beku. Masa biar untuk menyelesaikan proses mencair beku akan berubah-ubah bergantung kepada kuantiti yang dicairbekukan. Sila rujuk kepada jadual di bawah.

Petua: Makanan yang leper mencair beku dengan lebih baik daripada makanan yang tebal dan kuantiti yang lebih kecil memerlukan masa yang lebih singkat daripada kuantiti yang lebih besar. Ingat petua ini semasa menyejuk beku dan mencair beku makanan.

Untuk mencair beku makanan sejuk beku dengan suhu sekitar -18 hingga -20 °C, gunakan jadual yang berikut sebagai panduan.

Semua makanan sejuk beku harus dicairbekukan menggunakan aras kuasa mencair beku (180 W).

Makanan	Bahagian	Masa (min.)	Masa biar (min.)	Arahan
Daging				
Daging lembu kisar	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Letakkan daging di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagian-bahagian tepi yang lebih nipis dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Stik babi	250 g	7-8		
Ayam Itik				
Kepingan ayam	500 g (2 kpg)	14-15	15-60	Mula-mula, letakkan kepingan-kepingan ayam dengan bahagian kulit di bawah dahulu, seekor ayam bahagian dada di bawah dahulu di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagian-bahagian yang lebih nipis seperti kepak dan bahagian hujung dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Seekor ayam	1.200 g	32-34		
Ikan				
Filet Ikan	200 g	6-7	10-25	Letakkan ikan sejuk beku di tengah-tengah pinggan seramik yang leper. Atur bahagian-bahagian yang lebih nipis di bawah bahagian-bahagian yang lebih tebal. Balut hujung sempit filet dan ekor ikan menggunakan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Seekor ikan	400 g	11-13		
Buah-buahan				
Beri	300 g	6-7	5-10	Selerakkan buah di atas bekas kaca yang bulat dan leper (dengan garis pusat yang besar).
Roti				
Rol roti (setiap satu sekitar 50 g)	2 kpg 4 kpg	1-1½ 2½-3	5-20	Atur rol dalam satu bulatan atau roti secara mendatar di atas kertas dapur di tengah-tengah pinggan putar. Balikkan selepas separuh masa mencair beku!
Roti bakar/Sandwic	250 g	4-4½		
Roti Jerman (tepung gandum+ tepung rai)	500 g	7-9		

MALAY

GRIL

Elemen pemanas gril terletak di bawah siling rongga ketuhar. Ia beroperasi semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Putaran pinggan putar membuatkan makanan menjadi perang dengan lebih seragam. Memanaskan gril dahulu selama 2-3 minit akan membuat makanan menjadi perang dengan lebih cepat lagi.

Perkakas memasak untuk menggril:
Harus kalis api dan boleh termasuk logam. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai digril:
Potongan daging, sosej, stik, hamburger, hirisan bakon dan gamon, bahagian ikan yang nipis, sandwic dan semua jenis roti bakar dengan hias atas.

Komen penting:
Harap ingat bahawa makanan hendaklah diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan lain disarankan.

Gelombang Mikro+Gril

Mod memasak ini menggabungkan haba sinaran yang datang dari gril dengan kelajuan memasak dengan gelombang mikro. Ia beroperasi hanya semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Disebabkan pusingan pinggan putar, makanan diperangkan dengan rata. Tiga mod kombinasi tersedia dengan model ini:
600 W + Gril, 450 W + Gril dan 300 W + Gril.

Perkakas memasak untuk memasak dengan mod Gelombang Mikro+Gril
Sila gunakan perkakas memasak yang membolehkan gelombang mikro menembusinya. Perkakas memasak harus kalis api. Jangan gunakan perkakas logam dengan mod kombinasi. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai untuk masakan Gelombang Mikro+Gril:
Makanan yang sesuai untuk proses memasak mod kombinasi termasuk semua jenis makanan dimasak yang perlu dipanaskan semula dan diperangkan (contohnya pasta bakar), serta makanan yang memerlukan masa memasak yang singkat untuk memerangkan bahagian atas makanan itu. Mod ini juga boleh digunakan untuk bahagian-bahagian makanan yang tebal yang hendak diperangkan dan rangupkan atasnya (contohnya kepingan ayam, membalikkan ia separuh jalan semasa memasak). Sila rujuk kepada jadual gril untuk butiran lanjut.

Komen penting:
Setiap kali mod kombinasi (Gelombang Mikro+Gril) digunakan, makanan hendaklah diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan lain disarankan. Sila rujuk kepada arahan di dalam carta berikut.
Makanan mestilah dibalikkan, jika kedua-dua sisinya hendak diperangkan.

Panduan gril untuk makanan segar

Panaskan dahulu gril dengan fungsi gril selama 2-3 minit.
Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk menggril.

Makanan segar	Bahagian	Kuasa	Masa tepi pertama (min.)	Masa tepi ke-2 (min.)	Arahan
Kepingan roti bakar	4 kpg (setiap satu 25 g)	Gril sahaja	3-4	2-3	Letakkan kepingan roti bakar sebelah-menyebelah di atas rak.
Tomato gril	400 g	300 W + Gril	5-6	-	Gunakan tomato kecil. Atur dalam satu bulatan di dalam bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan ia di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit.
Roti bakar tomato-keju	4 kpg (300 g)	300 W + Gril	4½-5½	-	Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit
Roti bakar hawaii (ham, nenas, hirisan keju)	4 kpg (500 g)	300 W + Gril	6½-7½	-	Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit.
Kentang bakar	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Potong kentang menjadi dua bahagian. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi dengan bahagian terpotong menghadap gril.
Kentang / Sayur gratin (sejuk)	450 g	450 W + Gril	9-11	-	Letakkan gratin pasta segar ke dalam bekas pyrex kaca kecil. Letakkan bekas di atas rak tinggi. Selepas memasak biarkan selama 2-3 minit.

MALAY

MALAY

Makanan segar	Bahagian	Kuasa	Masa tepi pertama (min.)	Masa tepi ke-2 (min.)	Arahan
Epal bakar	2 biji epal (lebih kurang 400 g)	300 W + Gril	6½-7½	-	Korek empulur epal dan isikan dengan kismis dan jem. Letakkan sedikit hirisan badam di atasnya. Letakkan epal di atas bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan bekas langsung di atas rak rendah.
Kepingan ayam	500 g (2 btg)	300 W + Gril	9-10	7-8	Sapukan kepingan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.
Stik lembu (sederhana)	400 g (2 btg)	Gril sahaja	12-13	11-12	Sapu stik lembu dengan minyak. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.
Ikan Panggang	400-500 g	300 W + Gril	5½-6½	5-6	Sapukan kulit seekor ikan dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan dua ikan sebelah-menyebelah (kepala pada ekor) di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.

PEROLAKAN

Memasak dengan perolakan adalah kaedah tradisional yang diketahui ramai untuk memasak makanan di dalam ketuhar tradisional dengan hawa panas. Kedudukan elemen pemanas dan kipas terletak di dinding belakang, supaya udara panas boleh beredar.

Perkakas memasak untuk proses memasak perolakan:
Semua perkakas kalis ketuhar konvensional, tin membakar dan helaian membakar – apa sahaja yang biasanya anda gunakan di dalam ketuhar perolakan tradisional – boleh digunakan.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak perolakan:
Semua biskit, skon, rol dan kek harus dibuat menggunakan mod ini dan juga kek buah yang kaya, pastri choux dan souffle.

GELOMBANG MIKRO + PEROLAKAN

Mod ini menggabungkan tenaga gelombang mikro dengan udara panas dan dngan itu mengurangkan masa memasak sambil memberi makanan permukaan yang perang dan rangup.
Memasak dengan perolakan adalah kaedah memasak tradisional yang diketahui ramai di dalam ketuhar dengan udara panas yang diedarkan oleh kipas di dinding belakang.

Perkakas untuk memasak dengan gelombang mikro + perolakan:
Harus membolehkan gelombang mikro menembusinya. Harus kalis ketuhar (seperti kaca, tembikar atau “china” tanpa perapi logam); serupa dengan perkakas memasak yang diterangkan di bawah MW + Gril.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro + perolakan:
Semua jenis daging dan ayam itik serta kaserol dan hidangan gratin, kek span dan kek buah ringan, pai dan repui, sayur panggang, skon dan roti.

Panduan perolakan untuk makanan segar dan sejuk beku

Panaskan dahulu ketuhar perolakan dengan fungsi prapanas automatik kepada suhu yang diingini. Gunakan aras kuasa dan masa dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk masakan perolakan. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan.

Makanan segar	Bahagian	Kuasa	Masa tepi pertama (min.)	Masa tepi ke-2 (min.)	Arahan
Piza					
Piza sejuk beku (sedia dibakar)	300-400 g	600 W + 220 °C	9-11	-	Letakkan piza di atas rak tinggi. Selepas membakar biarkan selama 2-3 minit.
Pasta					
Lasagne sejuk beku	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-	Letakkan di dalam bekas pyrex kaca bersaiz sesuai atau biarkan dalam bungkusan asalnya (pastikan ini sesuai untuk gelombang mikro dan haba ketuhar). Letakkan lasagne sejuk beku di atas rak rendah. Selepas memasak biarkan selama 2-3 minit.
Daging					
Daging lembu panggang/ Daging bebiri muda panggang (sederhana)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	Sapukan daging lembu/bebiri muda dengan minyak dan rempahkan ia dengan lada, garam dan paprika. Letakkan ia di atas rak rendah, mula-mula dengan bahagian lemak di bawah. Selepas memasak balut dengan kerajang aluminium dan biarkan selama 10-15 minit.
Ayam panggang	900-1.000 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15	Sapukan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ayam mula-mula bahagian dada di bawah, kedua bahagian dada di atas di atas rak rendah. Biarkan selama 5 minit.

Makanan segar	Bahagian	Kuasa	Masa tepi pertama (min.)	Masa tepi ke-2 (min.)	Arahan
Roti					
Rol roti segar	4 kpg (200 g)	Hanya 200 °C	13-15	-	Letakkan rol roti dalam satu bulatan di atas rak rendah. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan! Biarkan selama 2-3 minit.
Roti bawang putih (sejuk, dibakar dahulu)	200 g (1 kpg)	180 W + 220 °C	10-12	-	Letakkan baget dingin di atas kertas membakar di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 2-3 minit.
Kek					
Kek epal (doh segar)	500 g	Hanya 180 °C	40-45	-	Letakkan doh segar (300 g) di dalam bekas membakar logam hitam yang bulat dan kecil (diameter 18 cm). Tambah epal yang dihiris (200 g) di atas. Letakkan kek di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 5-10 minit.
Mufin mini (doh segar)	12 x 30 g (350-400 g)	Hanya 200 °C	15-18	-	Isikan doh segar dengan sama banyak ke dalam bekas mufin kertas. Letakkan bekas di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 5 minit.
Biskut (doh segar)	100-150 g	Hanya 200 °C	9-12	-	Panaskan ketuhar terlebih dahulu dengan pinggan membakar logam bulat atau gunakan Pinggan kerak. Letakkan biskut di atas pinggan. Letakkan pinggan di atas rak rendah.
Kek sejuk beku	1.000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Letakkan kek sejuk beku terus di atas rak rendah. Selepas mencair beku dan menghangatkan, biarkan selama 15-20 minit.



MALAY

PETUA KHAS

MENCAIRKAN MENTEGA
Letakkan 50 g mentega di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Panaskan selama 30-40 saat menggunakan 900 W, sehingga mentega cair.

MENCAIRKAN COKLAT
Letakkan 100 g coklat di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Panaskan selama 3-5 minit, menggunakan 450 W sehingga coklat cair. Kacau sekali atau dua kali semasa mencairkan. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

MENCAIRKAN MADU BATU
Letakkan 20 g madu batu di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Panaskan selama 20-30 saat menggunakan 300 W, sehingga madu cair.

MENCAIRKAN GELATIN
Letakkan kepingan-kepingan gelatin kering (10 g) selama 5 minit dalam air sejuk. Letakkan gelatin yang telah dituskan di dalam mangkuk pyrex kaca yang kecil. Panaskan selama 1 minit menggunakan 300 W. Kacau selepas mencairkan.

MEMASAK GERLIS/AISING (UNTUK KEK DAN GATEAUX)
Campurkan gerlis segera (kira-kira 14 g) dengan 40 g gula dan 250 ml air sejuk. Masak tanpa ditutup dalam mangkuk pyrex kaca selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 900W, sehingga gerlis/aising menjadi lutsinar. Kacau dua kali semasa memasak.

MEMASAK JEM
Letakkan 600 g buah-buahan (contohnya beri campur) di dalam mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Tambahkan 300 g gula penjeruk dan kacau rata. Masak bertutup selama 10-12 minit menggunakan 900 W.
Kacau beberapa kali semasa memasak. Tuangkan langsung ke dalam gelas-gelas jem yang kecil dengan penutup putar. Biarkan pada penutup selama 5 minit.

MEMASAK PUDING
Campurkan serbuk puding dengan gula dan susu (500 ml) dengan mengikut arahan pembuat dan kacau rata. Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Masak bertutup selama 6½ hingga 7½ minit menggunakan 900 W. Kacau beberapa kali semasa memasak.

MEMERANGKAN HIRISAN BADAM
Selerakkan 30 g badam yang dihiris dengan rata di atas pinggan seramik bersaiz sederhana. Kacau beberapa kali semasa memerang selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 600 W. Biarkan ia selama 2-3 minit di dalam ketuhar. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

MEMBERSIHKAN KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Bahagian-bahagian ketuhar gelombang mikro anda yang berikut harus dibersihkan secara tetap untuk mencegah minyak dan remah-remah makanan daripada terkumpul:

- Permukaan dalam dan luar
- Pintu dan kedap pintu
- Pinggan putar dan Gelang roda

SENTIASA pastikan bahawa kedap pintu bersih dan pintu tertutup dengan betul.

Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat peralatan ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

1. Bersihkan permukaan luar dengan kain lembut dan air suam yang bersabun. Bilas dan keringkan.
2. Bersihkan sebarang percikan atau kotoran pada permukaan dalam atau pada gelang roda dengan kain bersabun. Bilas dan keringkan.
3. Untuk melonggarkan remah-remah makanan yang telah keras dan menghilangkan bau, letakkan secawan jus lemon yang dicampurkan dengan air di atas pinggan putar dan panaskan selama sepuluh minit pada kuasa maksimum.
4. Basuh pinggan yang selamat digunakan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk apabila perlu.

JANGAN tumpahkan air ke dalam lubang pengalihudaraan. **JANGAN SEKALI-KALI** menggunakan sebarang produk yang melelaskan atau pelarut kimia. Berhati-hati terutamanya apabila membersihkan kedap pintu bagi memastikan tiada serpihan yang:

- Terkumpul
- Mencegah pintu daripada tertutup dengan betul.

Bersihkan rongga ketuhar gelombang mikro sebaik sahaja selepas setiap kali digunakan dengan larutan bahan cuci yang tidak begitu kuat, tetapi biarkan ketuhar gelombang mikro sejuk dahulu sebelum membersihkannya untuk mengelakkan kecederaan.

Arahan-arahan bagi julat memasak, hob dan ketuhar akan menyatakan pembersih wap tidak harus digunakan.



MENYIMPAN DAN MEMBAIKI KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Beberapa langkah berjaga-jaga yang mudah harus diambil apabila menyimpan atau membaiki ketuhar gelombang mikro anda.
Ketuhar tidak boleh digunakan jika pintu atau kedap pintunya rosak:

- Engsel pecah
- Kedap semakin merosot prestasinya
- Bingkai ketuhar herot atau bengkok

Hanya juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan sahaja yang boleh melakukan pembaikan.

JANGAN SEKALI-KALI menanggalkan bingkai luar dari ketuhar. Jika ketuhar rosak dan perlu dibaiki atau anda berasa ragu-ragu tentang keadaannya:

- Cabut palamnya dari soket dinding
- Hubungi pusat perkhidmatan selepas jualan yang terdekat

Jika anda ingin menyimpan ketuhar anda buat sementara waktu, pilihlah tempat yang kering dan tidak berhabuk.

- **Sebab :** Habuk dan keadaan yang lembap boleh merosakkan bahagian-bahagian yang berfungsi di dalam ketuhar.

SPESIFIKASI TEKNIKAL

SAMSUNG berusaha untuk mempertingkatkan produk-produknya sepanjang masa. Oleh itu, kedua-dua spesifikasi reka bentuk dan panduan pengguna ini tertakluk kepada perubahan tanpa pemberitahuan.

Sumber kuasa	230 V ~ 50 Hz AC
Penggunaan kuasa	
Kuasa maksimum	2700 W
Gelombang mikro	1400 W
Gril (elemen pemanas)	1250 W
Perolakan (elemen pemanas)	Maks. 2050 W
Kuasa output	100 W / 900 W – 6 aras (IEC-705)
Frekuensi pengendalian	2450 MHz
Dimensi (L x D x T)	
Bahagian luar	522 x 539 x 312 mm
Rongga ketuhar	355 x 380.6 x 234 mm
Isi padu	1,1 Kaki padu
Berat	
Bersih	Kira-kira 21 kg

MALAY



SOALAN ATAU KOMEN

NEGARA	HUBUNGI	ATAU LAWATI KAMI DI
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-1100 11 1800-3000-8282 1800-266-8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) for Globe 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG (726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	
VIETNAM	1-800-588-889	

Kod.: DE68-04003Q

使用之前，请认真阅读《使用说明和安全注意事项》。

CE117PAE

微波炉

用户手册和烹调指南

想像无限可能

感谢您购买本三星产品。
请访问下列网站注册您的产品：

www.samsung.com/register

Planet First 100 % Recycled Paper

本手册采用 100 % 再生纸印刷。

SAMSUNG



如何使用本说明书

您购买了一台三星微波炉。在这本用户手册中提供了有关如何使用微波炉的有用信息：

- 安全注意事项
- 选择合适的附件和餐具
- 实用烹调技巧
- 烹调技巧

简体中文

重要安全信息

重要安全说明
请认真阅读并留作以后参考。
在使用微波炉前，确保遵守下列说明。

- 请按照本手册所描述的既定用途使用微波炉。本手册中的警告和重要安全说明并未包括所有可能的条件和出现的情况。在安装、维护和使用微波炉时，务必遵守常识，小心谨慎。
- 由于以下这些操作说明综合考虑了各种型号，您的微波炉的特点可能会与本手册中的描述略有不同，可能并不是所有的警告标志都可适用。如果您有任何问题或疑虑，请联系最近的服务中心，或通过网络从 www.samsung.com 上寻求帮助和信息。
- 此微波炉专门用于加热食物。仅供家庭使用。请勿加热装满谷物的任何纺织品或垫子，这可能会导致灼伤和火灾。如果由于微波炉使用不当或不正确而导致任何损害，制造商概不负责。
- 如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

符号和图标的说明图例


警告 危险或不安全的做法，可能导致**严重的人身伤害或死亡**。


警示 危险或不安全的做法，可能导致较轻微的人身伤害或财产损失。

	警告；火灾危险		警告；表面灼热
	警告；有电		警告；易爆炸材料
	请勿尝试。		请严格遵守指导说明。
	请勿拆卸。		请从墙壁插座拔下电源插头。
	请勿触摸。		请确保微波炉接地，以防止触电。
	重要指示		
	请呼叫服务中心获取帮助。		注意

避免可能过多泄露微波能量的注意事项。

不遵守以下的安全注意事项，可能导致对人体有害的微波泄露。

(a) 在任何情况下，绝不要尝试在微波炉门打开或者安全门锁孔（门销）堵塞时使用微波炉，不要将任何东西插入安全门锁孔。

(b) 不要在微波炉门和前面表面板之间放任何东西，或让食物或者清洁剂残留在密封条上。使用后用湿布擦拭，然后用柔软的干布擦，以确保门和门的密封面板保持干净。

(c) 如果微波炉损坏，在由厂家培训合格的微波炉维修人员修好之前，请勿使用。尤其重要的是保证微波炉能够完全关闭，并且以下三项没有损坏：

(1) 门（弯曲）

(2) 门栓（损坏或丢失）

(3) 门封条和密封面

(d) 微波炉不得由非生产厂家培训的合格微波炉技术服务人员调整或修理。

此产品是 Group 2 Class B（第 2 组 B 类）ISM 设备。第 2 组的定义包含所有专门用于产生射频能量的 ISM 设备和/或用于电磁辐射形式的材料处理的设备，以及 EDM 和弧焊设备。
B 类设备适合用于民用设施和直接连接到低压供电网（为民用建筑供电）的设施。

重要安全说明

确保严格遵守这些安全注意事项。

⚠ 警告				
只有合格人员才能修改或修理微波炉。	✓	✓	✓	✓
请勿用微波功能加热盛放在密闭容器内的液体和其他食物。	✓	✓	✓	✓
为安全起见，请不要使用高压水清洁器或蒸汽喷射清洁器。	✓	✓	✓	✓
请勿将微波炉安装在加热器和易燃物品附近；请勿将微波炉安装在潮湿、油污或布满灰尘的地方；请勿将微波炉直接暴露在阳光下和雨水能够淋到的地方，或可能会发生燃气泄漏的地方；放置微波炉的表面务必保持水平。	✓	✓	✓	✓
本产品必须按照地方和国家规定正确接地。	✓	✓	✓	✓
清除电源插头端子上的所有异物（例如灰尘或水），定期用干布擦拭接触点。	✓	✓	✓	✓
请勿拉扯或过度弯曲电源线，也不要在电源线上放置重物。	✓	✓	✓	✓
如果发生气体（如丙烷气体、液化石油气等）泄漏事件，请立即通风，不要接触电源插头。	✓	✓	✓	✓
请勿用湿手触摸电源插头。	✓	✓	✓	✓
在微波炉正在运转时，请勿通过拔下电源插头来关闭微波炉。	✓	✓	✓	✓
请勿将手指或异物插入微波炉，如果有任何异物（例如水）已经进入微波炉，请拔下电源插头，联系最近的服务中心。	✓	✓	✓	✓
请勿对微波炉门施加过大的压力或撞击。	✓	✓	✓	✓
请勿将微波炉放置在较脆弱的物体上，例如水槽或玻璃物品。（仅能在台面上使用）	✓	✓		
请勿使用苯、稀释剂、酒精、蒸汽清洁器或高压清洁器来清洁微波炉。	✓	✓	✓	✓
确保电源电压、频率和电流值与产品规格相同。	✓	✓		✓
请将电源插头牢固地插入墙壁插座中。请勿使用多插头转接器、延长线或变压器。	✓	✓	✓	
请勿将电源线挂在金属物体上，也不要将电源线插入物体之间或微波炉背后的夹缝中。	✓	✓	✓	
请不要使用已损坏的电源插头、损坏的电源线或松动的墙壁插座。如果电源插头或电源线损坏，请联系最近的服务中心。	✓	✓	✓	✓
微波炉不适用于通过外部定时器或独立远程控制系统方式来操作。	✓	✓		
请勿向微波炉上倒水或直接喷水。	✓	✓		
请勿在微波炉上面、内侧或微波炉门上放置或悬挂物品。	✓	✓	✓	
请勿将诸如杀虫剂等易挥发性物质喷洒到微波炉表面上。	✓	✓		
应照看好儿童，确保他们不会玩耍本设备。请让儿童远离打开或关闭的微波炉门，因为他们可能会撞到上面或被门缝挤到手指。	✓	✓	✓	✓
微波炉不适合安装在机动车、有篷卡车和类似车辆中。	✓	✓	✓	✓
请勿在微波炉内存储易燃物。在加热含有酒精的器皿或饮料时要格外小心，因为酒精蒸汽可能会接触到微波炉的加热部分。	✓		✓	✓
微波炉应放在台面上使用或只能在台面上使用，不得将微波炉放置在橱柜中使用。（仅能在台面上使用）	✓	✓	✓	✓

简体中文

警告：在使用过程中本产品及其易接近的部件可能会变热。应注意避免碰触加热部件。除非有家长监护，否则严禁未满 8 岁的儿童使用微波炉。	✓	✓	✓	✓
警告：只有在向儿童交待清楚使用说明，使其能安全使用微波炉并了解使用不当的危险后，才允许儿童独自使用微波炉。	✓	✓	✓	✓
年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。在没有监督的情况下，不应该让儿童清洁和维护本设备。	✓	✓	✓	✓
警告：如果微波炉门或者门封条损坏，在由生产厂家培训合格的维修人员修好之前，请勿使用微波炉。	✓	✓	✓	✓
警告：对于涉及到拆除防止微波能量泄漏的外壳之维修操作，除合格的维修人员外，其他人员在执行此操作时会有危险。	✓	✓	✓	✓
警告：在更换微波炉灯之前请确保关闭微波炉电源，以避免发生触电。	✓	✓	✓	
警告：不得将液体和其他食物放在密封容器内加热，因为这样可能会发生爆炸。	✓		✓	✓
警告：在使用期间，某些易接近的部件可能会变热。不应让小孩子接近微波炉，以避免烫伤。	✓		✓	
警告：对饮料进行微波加热可能会导致长时间的喷发式沸腾，因此在接触容器时应格外小心；要避免发生此情况，关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度降下来。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。 如果发生烫伤，请马上采取以下急救措施： • 将烫伤部位浸在冷水中，至少 10 分钟。 • 用清洁、干燥的布包扎。 • 不要抹任何霜剂、油剂或者洗剂。	✓	✓	✓	✓

本设备在使用期间会变热。应注意避免碰触微波炉内的加热器。	✓		✓	✓
警告：应该对奶瓶和婴儿食品罐中的牛奶或食物进行搅拌或摇动，并且在喂给婴儿之前务必检查其温度，以避免烫伤。			✓	
本设备不可由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人员对其使用本产品进行监督或提供相关指导。	✓	✓	✓	✓
本微波炉应该按正确方向放置，高度应该让使用者能够轻松接触微波炉内腔和控制面板为宜。	✓	✓	✓	✓
在新微波炉首次使用之前，应该先放入一盆水加热运行 10 分钟后再开始使用。	✓	✓	✓	✓
微波炉必须放在离插座较近的地方。如果微波炉产生奇怪的噪音、烧焦的味道或烟雾，请立即拔下电源插头，并联系最近的服务中心。	✓	✓	✓	✓
在进行清洁时，微波炉表面可能会比平常热，不应让小孩子接近。（仅清洁功能模式）		✓	✓	
在清洁之前必须去除残留的溢出物，清洁说明中指出了在清洁期间哪些器皿可以留在微波炉内。（仅清洁功能模式）	✓	✓	✓	✓
安装完成后，应允许断开微波炉电源连接。可通过方便易用的插头断开电源连接，也可以通过在固定布线中按照布线规则加入一个开关来实现。（仅适用于内置型号。）	✓	✓	✓	✓
如果电源线损坏，必须由生产厂家、厂家的服务代理或具有相同资质的专业人员进行更换，以防止发生危险情况。		✓		
警告：在用组合模式操作本设备时，由于会产生热量，儿童必须在成年人的监督下才能使用微波炉。		✓		

本设备工作时可接触到的微波炉表面的温度可能会较高。		✓		
本设备工作时微波炉门或外表面可能会变烫。		✓		

⚠ 警示				
只能使用适合在微波炉中使用的器皿；不要使用任何金属容器、带金银边的餐具、串肉扦、叉子等。 从纸或塑料袋中拿出包扎用的金属线。 原因：会产生电弧或火花而损坏微波炉。	✓		✓	✓
在塑料或纸制容器中加热食物时，请密切注视微波炉，由于可能会起火。	✓		✓	
请勿用微波炉烘干报纸或衣服。	✓		✓	✓
少量食物需使用较短加热时间，以防食物过热和烧焦。	✓		✓	✓
如发现冒烟，请先关闭微波炉，断开电源并保持炉门关闭，以便熄灭火焰。	✓		✓	✓
微波炉应经常清洁，去除任何残留的食物；	✓	✓		✓
请勿将电源线或电源插头浸入水中，并且保持电源线远离高温环境。	✓	✓		
带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸；也不要加热密封或真空包装的瓶子、罐、容器、带壳的坚果、西红柿等。			✓	✓
不要在通风口上盖布或纸。从微波炉里排出的热气会将其点燃。微波炉会因过热而自动停机，在充分冷却之前会一直保持停机状态。	✓		✓	
在从微波炉内取出盘子时，务必使用隔热手套，避免意外灼伤。			✓	
不要在微波炉冷却之前碰触加热器或者微波炉内壁。			✓	
为避免加热的液体出现喷发式沸腾，在加热过程中或加热结束后应进行搅拌，并且在加热后至少应冷却 20 秒时间。			✓	
在打开微波炉门时与微波炉保持手臂长度的距离，以避免释放的热气或蒸汽导致烫伤。			✓	
不要在微波炉空的时候使用微波炉。出于安全起见，如果微波炉内没有任何东西时启动，30 分钟后会自动断开电源。我们建议随时在微波炉内放一杯水，以便在微波炉意外启动时吸收微波能量。	✓			✓
不要使用粗糙的研磨性清洁器或尖锐的金属刮刀清洁微波炉门玻璃，因为这些东西会刮伤玻璃表面，可能导致玻璃粉碎。	✓			✓
安装微波炉时按照本手册中的说明与周围保留相应的间隙。（请参阅“安装微波炉”部分）	✓		✓	
在将其他电器连接到微波炉旁边的插座时应格外小心。	✓	✓	✓	

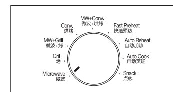
简体中文

目录

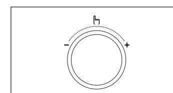
快速查找指南

我要烹调某种食物。

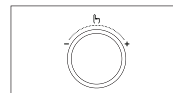
1. 将**模式选择器刻度盘**旋至**微波** 模式位置。



2. 将**多功能选择器刻度盘**旋至所需的位置，直到显示适当的功率级别。
同时，按**多功能选择器刻度盘**设置功率级别。



3. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**设置烹调时间。



4. 按**开始/+30秒** (⟐) 按钮。



结果： 烹调开始。

- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

我要额外增加 30 秒烹调时间。

将食物留在微波炉中。
按**开始/+30秒** (⟐) 按钮一次或多次，每按一次增加 30 秒。

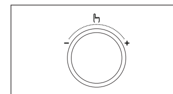


我要解冻某种食物。

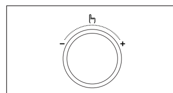
1. 按**强力解冻** (⁂) 按钮。



2. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**设置烹调种类。
将**多功能选择器**刻度盘旋至所需的位置。



3. 根据需要旋转**多功能选择器刻度盘**，选择重量。



4. 按**开始/+30秒** (◇) 按钮。



结果： 解冻开始。

- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

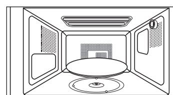
使用蒸汽清洁

蒸汽清洁系统提供的蒸汽可浸湿炉内表面。
使用蒸汽清洁功能后，可以轻松地清洁微波炉内腔。

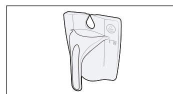
☛ 只有在微波炉完全冷却后，才能使用此功能。（室温）

☛ 只能使用一般的水，不要使用蒸馏水。

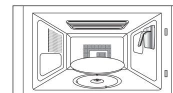
1. 打开微波炉门。



2. 按盛水器内的刻度线加水。
（刻度线大约为 30 毫升。）



3. 请将盛水器挂在微波炉的右面。

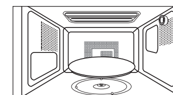


4. 关上微波炉门。

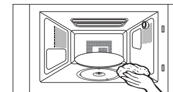
5. 按**蒸汽清洁** (♁) 按钮。
（指示灯泡在蒸汽清洁期间点亮。）



6. 打开微波炉门。



7. 请用干毛巾布清洁微波炉的内壁。
将转盘拿出来，架子下只留下吸油纸。



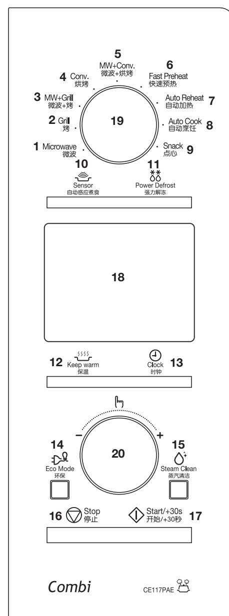


- 盛水器只能在“**蒸汽清洁**”模式下使用。
- 烹调非液体食物时，请将盛水器拆下来，因为它会损坏微波炉，使微波炉起火。

简体中文

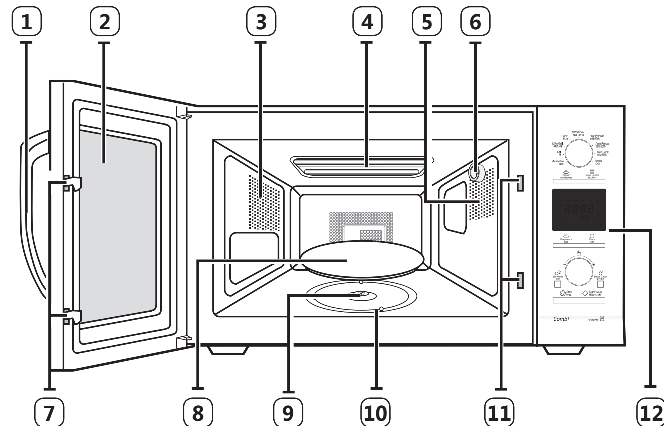
简体中文

控制面板



1. 微波模式
2. 烤模式
3. 微波+烤模式
4. 烘烤模式
5. 微波+烘烤模式
6. 快速预热模式
7. 自动加热功能模式
8. 自动烹饪模式
9. 点心功能模式
10. 自动感应煮食烹饪按钮
11. 强力解冻功能按钮
12. 保温按钮
13. 时钟按钮
14. 环保模式按钮
15. 蒸汽清洁按钮
16. 停止/取消按钮
17. 开始/+30秒按钮
18. 显示屏
19. 模式选择器刻度盘
20. 多功能选择器刻度盘

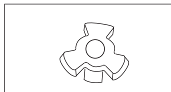
微波炉构造



1. 门把手
2. 门
3. 通风孔
4. 加热器
5. 通风孔
6. 盛水器支架
7. 门销
8. 转盘
9. 转盘转轴
10. 转盘支撑环
11. 安全门锁孔
12. 控制面板

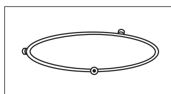
附件

根据您所购买的型号，提供用于不同用途的一些附件。



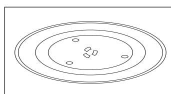
1. **转盘转轴**，应正确放置在微波炉底部的机轴上。

   目的：　转盘转轴使转盘转动。



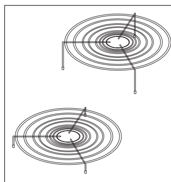
2. **转盘支撑环**，放在微波炉的中央。

   目的：　转盘支撑环支持转盘。



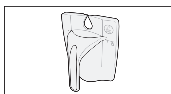
3. **转盘**，放在转盘支撑环上，中间需安装在转盘转轴上。

   目的：　转盘作为主要烹调平台，可以很容易取下来清洗。



4. **高支架，低支架**，放在转盘上。

   目的：　金属支架可用于同时烹调两种食品。一小份可放在转盘上，另一份可放在支架上。**金属支架可在烧烤、烘烤和组合烹调中使用。**

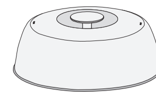


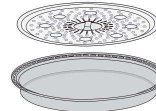
5. **清洁盛水器**，放在微波炉的右侧面。
   （仅限 CE117PAE 型号。）

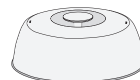
   目的：　盛水器可用于清洁。

6. **蒸锅/脆皮烤盘**放在转盘上。

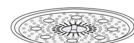
   目的：　蒸锅可用于蒸煮脆皮烹调。脆皮烤盘通过使用微波或烤组合烹调模式，用于更好地将食物变焦，使糕点和比萨饼变得酥脆。



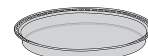




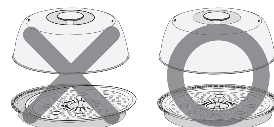
不锈钢盖



蒸煮托架



蒸煮盘/脆皮烤盘





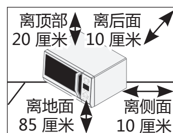
- 绝不要与其它产品或型号一起使用本蒸锅。
  这样可能导致起火或本产品严重损坏。
- 蒸锅内无水或食物时请勿使用。
  如果使用此蒸锅，在使用前至少注入 500 毫升水。如果水量少于 500 毫升，可能会导致蒸煮烹调不充分，或者可能导致起火或产品严重损坏。
- 当烹调完毕，从蒸锅中取出食物容器时，必须非常小心，因为容器会非常热。
- 确保蒸锅上盖子安装合适，适合蒸煮盘/脆皮烤盘。
  如果不按照说明书中的指示放置蒸煮盖和蒸煮盘，所蒸煮的鸡蛋或栗子可能会爆炸。

简体中文

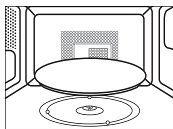
安装微波炉

请将微波炉放在离地面 85 厘米的平稳表面上。该平稳表面的坚固程度应足以安全承受微波炉的重量。

1. 安装微波炉时应确保有足够的通风空间，后面和侧面至少有 10 厘米（4 英寸）的空间，顶部至少有 20 厘米（8 英寸）的空间。



2. 拿掉微波炉内的所有包装材料。
   安装转盘支撑环和转盘。
   检查转盘是否能自由转动。



3. 微波炉必须放在离插座较近的地方。

☛ 如果电源线损坏，必须使用生产厂家或厂家的服务代理提供的专用电源线或配件进行更换。
为安全起见，请使用 3 相、240 伏、50 Hz 的交流接地插座。
如该微波炉的电源线损坏，则必须由专用电线代替。

☛ 不要把微波炉安装在高温或潮湿的环境下，如传统烤箱或电暖炉附近。必须遵守微波炉的电源规格，并且如需使用延长线，其规格必须与机器原配的电源线相同。在第一次使用微波炉前，需用湿布擦干净机器内部和门边密封带。

设置时间

您的微波炉具有内置时钟。当提供电源时，“:0”、“88:88”或“12:00”会自动显示在显示屏内。
请设置当前时间。可以使用 24 小时或 12 小时两种表示法显示时间。
以下情况下，您必须设置时钟：

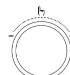
- 在您第一次安装微波炉时
- 电源故障后

进行夏令时和冬令时转换时不要忘记重新设置时间。

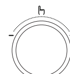
1. 按**时钟** (◷) 按钮。



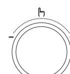
2. 旋转**多功能选择器刻度盘**设置时间显示类型。
   （12 小时制或 24 小时制）



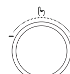
3. 按**多功能选择器刻度盘**完成设置。



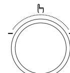
4. 旋转**多功能选择器刻度盘**设置小时。



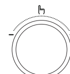
5. 按**多功能选择器刻度盘**。



6. 旋转**多功能选择器刻度盘**设置分钟。



7. 显示正确的时间后，按**多功能选择器刻度盘**启动时钟。
   结果： 只要不使用微波炉，就显示时间。



微波炉的工作原理

微波是高频电磁波；释放的能量可用于烹调或加热食物，而不会改变构成或颜色。

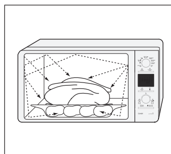
您可以使用微波炉来：

- 解冻
- 加热
- 烹调

烹调原则。

1. 由磁电管产生的微波在内壁表面反射，当食物在转盘上转动时，均匀地分布在上面。于是，食物就被均匀地烹调。

2. 微波被食物吸收，最多可达到大约 1 英寸（2.5 厘米）的深度。烹调随着热量在食物内的渗透继续进行。



3. 烹调时间根据使用的容器和食物的性质而有所不同：
   - 数量和密度
   - 含水率
   - 初始温度（是否冷冻）

☛ 当食物中心被渗入的热量烹调时，即使您将食物拿出微波炉，烹调还会继续。因此，必须遵照烹调方法和本手册中指定的待机时间，以确保：

- 食物均匀烹调，直到食物中心
- 整个食物内温度一致

检查微波炉是否工作正常

利用下面的简单步骤，您可以检查微波炉是否一直工作正常。

如果您有疑问，请参考本页上标题为 “如果您有疑问或有问题时该怎么办” 一节的内容。

微波炉的插头必须插入合适的电源插座。转盘必须放在微波炉中正确的位置。如果使用了除最大值 (100 % - 900 W) 的功率级别，需要更长的时间才能使水沸腾。

拉动门右侧的把手，打开微波炉门。

将一杯水放在转盘上。关上微波炉门。

按**开始/+30秒** (◇) 按钮，将时间设置为 4 或 5 分钟，可以按适当次数的**开始/+30秒** (◇) 按钮。

Start/+30s
开始/+30秒

结果： 微波炉对水进行加热，时间持续 4 或 5 分钟。
水会沸腾起来。

如有疑问或遇到问题时怎么办

熟悉一种新的电器总是要花上一点时间。如果您碰到以下所列问题，请尝试使用给出的解决方法。这些解决方案可以节省您的时间，使您不必拨打维修电话。

以下是正常的情况。

- 炉内结露。
- 门和外壳附近有雾。
- 门和外壳附近有灯光。
- 门和通风口有蒸汽飘出。

根本未烹调食物。

- 是否已正确设置了定时器并且按了**开始/+30秒** (◇) 按钮？
- 门是否关好？
- 电路是否过载并因此烧断了保险丝或触发了断路器。

食物被烹调过度或未煮熟。

- 是否为食物的类型设置了合适的烹调时间？
- 是否选择了合适的功率级别？

简体中文



炉内有火花和噼啪声（电弧）。

- 是否使用了带金属边的碟子？
- 是否把叉子或其他金属器具放在了炉内？
- 铝箔是否离内壁太近？

微波炉对收音机或电视造成干扰。

- 微波炉工作时可能会对电视或收音机造成轻微的干扰。这是正常现象。
  * 解决方法：将微波炉放在远离电视、收音机和天线的地方。
- 如果微波炉的微处理器探测到干扰，显示屏需重新设置。
  * 解决方法：拔下电源插头再插上。重设时间。

“E-24”消息表示。

- 在微波炉过热之前，自动激活“E-24”消息。如果“E-24”消息激活，按“停止/取消”键，使用初始化模式。

如以上指南仍然不能让您解决问题，请联系您当地的三星客户服务中心。请了解以下信息；

- 通常印在微波炉后面的型号和序列号
- 您的保修服务的细节
- 问题的清楚描述

然后联系您当地的经销商或三星售后服务。

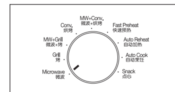
烹调/加热

以下步骤为您解释如何烹调或加热食物。

☛ 请务必在离开微波炉前检查烹调设置。

打开微波炉门。将食物放在转盘的中央。关上微波炉门。切勿在微波炉空着时开启机器。

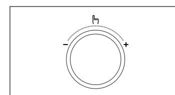
1. 将**模式选择器刻度盘**旋至**微波** 模式位置。



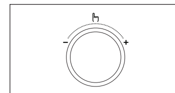
结果： 将显示以下指示：

Microwave 微波 （微波模式）

2. 将**多功能选择器刻度盘**旋至所需的位置，直到显示适当的功率级别。同时，按**多功能选择器刻度盘**设置功率级别。



3. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**设置烹调时间。



结果： 显示烹调时间。

4. 按**开始/+30秒** (◇) 按钮。



结果： 微波炉灯亮起，转盘开始旋转。烹调开始，当烹调结束时：

- 微波炉会发出四声蜂鸣声，并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

如果您希望知道微波炉内壁的当前功率级别，按**多功能选择器刻度盘**一次。如果您希望在烹调期间改变功率级别，请旋转**多功能选择器刻度盘**。

快速开始：

如果您希望在短时间内用最大功率（900 W）加热食物，还可以按**开始/+30秒** (◇) 按钮一次，每按一次就增加 30 秒的烹调时间。微波炉马上开始工作。

功率级别和时间变化

利用功率级别功能，您可以根据食物的类型和数量调整释放的热量，从而改变烹调或加热食物所需的时间。有六个功率级别供您选择。

功率级别	百分比	输出
高	100 %	900 W
中高	67 %	600 W
中	50 %	450 W
中低	33 %	300 W
解冻	20 %	180 W
低	11 %	100 W

烹调方法和本手册中指定的烹调时间与指示的特定功率级别相对应。

如果您选择...	则烹调时间必须...
高功率级别 低功率级别	减少 增加

停止烹调

任何时候您都可以停止烹调，以便：

- 检查食物
- 将食物翻面或搅拌食物
- 将食物放置一会

要停止烹调...	执行的操作...
临时停止	打开微波炉门。 **结果：** 烹调停止。 要继续烹调，再次关上门并按**开始/+30秒** (◇) 按钮。
完全停止	按**停止/取消** (▽) 按钮。 **结果：** 烹调停止。 如果要取消烹调设置，请再次按**停止/取消** (▽) 按钮。

调整烹调时间

您可以按**+30秒** 按钮增加烹调时间，每按一次将增加 30 秒。

- 在任何时候打开门来检查烹调的程度
- 增加剩余烹调时间

要增加食物的烹调时间，按**开始/+30秒** (◇) 按钮，每按一次就增加 30 秒烹调时间。

- 例如：要增加三分钟，按**开始/+30秒** (◇) 按钮六次。



简体中文

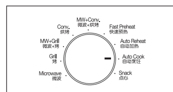
使用自动烹调功能

五个自动烹调功能包括/提供预先编程的烹调时间。
您无需设置烹调时间和功率级别。
您可以通过旋转刻度盘旋纽来调整食物份量。

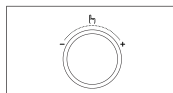
☛ 只能使用微波安全的容器。

打开微波炉门。将食物放在转盘的中央。关上微波炉门。

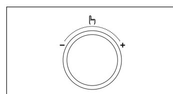
1. 将**模式选择器刻度盘**旋至**自动烹饪** 模式位置。



2. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**选择烹调食物的类型。有关各种预先编程的设置的描述，请参考下页的表。同时，按**多功能选择器刻度盘**选择食物的类型。



3. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**来选择食物份量。



4. 按**开始/+30秒** (◇) 按钮。



结果： 根据所选的预先编程设置烹调食物。

- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

下表列出了各种自动烹调的程序、份量、待机时间和适当的建议。
程序 1 和 2 只能在微波模式下运行。
程序 3 和 4 在微波和烤的组合模式下运行。
程序 5 在微波和烘烤的组合模式下运行。

编号	食物	份量	待机时间	建议
1.	新鲜蔬菜	200-250 克 300-350 克 400-450 克 500-550 克 600-650 克 700-750 克	3 分钟	清洗蔬菜，将其切成差不多大小的小块，然后称重。将它们放到带盖的玻璃碗中。 加水，如果烹调 200-250 克蔬菜，加 30 毫升水（2 大汤匙）；如果烹调 300-450 克蔬菜，加 45 毫升水（3 大汤匙）；如果烹调 500-750 克蔬菜，加 60-75 毫升水（4-5 大汤匙）。烹调后搅拌。如果烹调的食物量更大，请在烹调期间搅拌一次。
2.	削皮的土豆	300-350 克 400-450 克 500-550 克 600-650 克 700-750 克	3 分钟	给土豆削皮，清洗，并将其切成差不多大小的小块，然后称重。将它们放到带盖的玻璃碗中。 如果烹调 300-450 克土豆，加 45 毫升水（3 大汤匙）；如果烹调 500-750 克土豆，加 60 毫升水（4 大汤匙）。

编号	食物	份量	待机时间	建议
3.	烤鱼	200-300 克 （1 块） 400-500 克 （1-2 块） 600-700 克 （2 块）	3 分钟	给整条鱼的鱼皮刷油，加入香草和调味品。将鱼头尾相接地并排放在高金属支架上。 听见蜂鸣声立即翻面。
4.	鸡块	200-300 克 （1 块） 400-500 克 （2 块） 600-700 克 （3 块）	3 分钟	给鸡块刷油，用胡椒粉、盐和辣椒粉来调味。将鸡块放在高支架上，摆成一圈，带皮的一面冲下。 听见蜂鸣声立即翻面。
5.	烤牛肉/烤羊肉	900-1000 克 1200-1300 克 1400-1500 克	10-15 分钟	给牛肉/羊肉刷油并加调味品（只加胡椒粉，烧烤后再放盐）。 将肉放在低支架上，较肥的一面冲下。微波炉发出蜂鸣声时翻面。烧烤后，在放置期间，肉应该包在铝箔纸中。

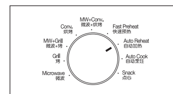
使用自动加热功能

四个自动加热功能提供四个预先编程的烹调时间。您无需设置烹调时间和功率级别。
您可以通过旋转刻度盘旋钮来调整食物份量。

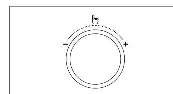
☛ 只能使用微波安全的容器。

打开微波炉门。将食物放在转盘的中央。关上微波炉门。

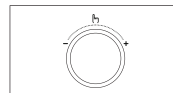
1. 将**模式选择器刻度盘**旋至**自动加热** 模式位置。



2. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**选择烹调食物的类型。有关各种预先编程的设置的描述，请参考下页的表。同时，按**多功能选择器刻度盘**选择食物的类型。



3. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**来选择食物份量。



4. 按**开始/+30秒** (◇) 按钮。

Start/+30s
开始/+30秒

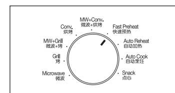
结果： 根据所选的预先编程设置烹调食物。
- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

下表列出了各种自动加热/烹调的程序、份量、待机时间和适当的建议。
程序 1 和 2 只能在微波模式下运行。
程序 3 和 4 在微波和烘烤的混合模式下运行。

编号	食物	份量	待机时间	建议
1.	现成饭菜（冷藏）	300-350 克 400-450 克 500-550 克	3 分钟	放在瓷盘上并盖上微波保鲜膜。此程序适用于包含三种食物的饭菜（例如带汁的肉、蔬菜和土豆、米饭或面食等配菜）。
2.	汤/酱汁（冷藏）	200-250 毫升 300-350 毫升 400-450 毫升 500-550 毫升 600-650 毫升 700-750 毫升	2-3 分钟	倒入一个深陶瓷汤盘或碗中，并在加热期间盖上塑料盖。 微波炉发出蜂鸣声时立即对汤进行搅拌（当您打开微波炉门时，微波炉仍处于操作状态并停止）。 放置前后小心搅拌。
3.	冷冻比萨	300-400 克 450-550 克 600-700 克	-	建议您使用烘烤功能预热微波炉 5 分钟加热到 220 °C。 将一个冷冻比萨 (-18 °C) 放在高支架上，将两个冷冻比萨放在低支架和高支架上。
4.	冷冻面包卷	100-150 克（2 块） 200-250 克（4 块） 300-350 克（6 块） 400-450 克（8 块）	3-5 分钟	建议您使用烘烤功能预热微波炉 5 分钟加热到 180 °C。 将 2 至 6 个冷冻的面包卷 (-18 °C) 放在低支架上，摆成一圈。将 8 个冷冻的面包卷平均地放在低支架和高支架上。此程序适用于较小的冷冻烘焙产品以及面包卷、爵巴塔面包卷和较小的棍子面包。

快速预热微波炉

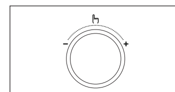
烘烤烹调时，建议您在将食物放入微波炉之前将微波炉预热到适当的温度。当微波炉达到所设置的温度时，它会保持大约 10 分钟，然后再自动断开电源。
针对您需要的烹调类型，检查加热器是否位于正确位置。



1. 将**模式选择器刻度盘**旋至**快速预热** 模式位置。

   结果： 将显示以下指示：

   220 °C （温度）



2. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**设置温度。
   （温度：220、200、180、160、140、100、40 °C）



3. 按**开始/+30秒** (◇) 按钮。

   结果： 微波炉被预热到所设置的温度。

   - 一旦达到预设温度，微波炉会发出 6 声蜂鸣声，该温度保持 10 分钟。
   - 10 分钟后，微波炉发出 4 声蜂鸣声，停止运转。

如果设置温度时里面的温度已达到预设温度，微波炉会发出 6 声蜂鸣声，温度和预设的温度将保持 10 分钟。

使用强力解冻功能

强力解冻功能可以解冻肉类、家禽、鱼、面包、蛋糕和水果。解冻时间和功率级别将自动设定。您只需选择程序和重量。

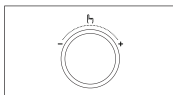
只能使用微波安全容器。

打开微波炉门。将冷冻食物放在转盘中央的瓷盘上。关上微波炉门。

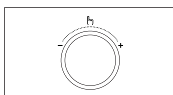
1. 按**强力解冻** 按钮。



2. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**选择烹调食物的类型。有关各种预先编程的设置的描述，请参考下页的表。同时，按**多功能选择器刻度盘**选择食物的类型。



3. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**来选择食物份量。



4. 按**开始/+30秒** (◇) 按钮。

   结果：
   - 解冻开始。
   - 解冻进行时微波炉发出蜂鸣声提示您将食物翻过来。



5. 再次按**开始/+30秒** (◇) 按钮完成解冻。

   结果： 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。



下表列出了各种解冻的程序、份量、待机时间和适当的建议。在解冻前去掉所有包装材料。

将肉类、家禽和鱼放在玻璃平盘或磁盘上，将面包和蛋糕摆放在吸油纸上。

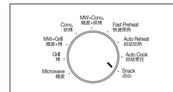
编号	食物	份量	待机时间	建议
1.	肉类	200-2000 克	20-90 分钟	用铝箔包住边缘。当微波炉发出蜂鸣声时将肉翻过来。 此程序适用于牛肉、羊肉、猪肉、肉片、排骨和肉馅。
2.	家禽	200-2000 克	20-90 分钟	用铝箔包住腿和翅尖。当微波炉发出蜂鸣声时将家禽翻过来。此程序适用于整只鸡和鸡块。
3.	鱼	200-2000 克	20-60 分钟	用铝箔包住整条鱼的尾巴。当微波炉发出蜂鸣声时将鱼翻过来。此程序适用于整条鱼和鱼片。
4.	面包/蛋糕	125-1000 克	10-60 分钟	将面包水平放在吸油纸上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将面包翻过来。如果可能，将蛋糕放在瓷盘上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将蛋糕翻过来。（当您打开微波炉门时，微波炉仍处于操作状态并停止。） 此程序适用于各种面包（整个的或切片的）以及面包卷和棍子面包。将面包卷摆成一圈。 此程序适用于各种酵母蛋糕、饼干、干酪饼和松饼。它不适用于酥类/酥皮糕点、水果和奶油蛋糕以及带巧克力浇头的蛋糕。

编号	食物	份量	待机时间	建议
5.	水果	100-600 克	5-20 分钟	将水果均匀地摆在玻璃平盘上。 此程序适用于各种水果。

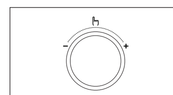
使用点心烹饪功能

点心功能为汉堡包、馄饨和爆米花、冷冻鸡翅、冷冻点心、墨西哥辣炸玉米片糕提供了六种自动程序。您无需设置烹调时间或功率级别。您可以通过旋转凸出刻度盘来调整食物份量。
首先，把食物放在转盘的中央，然后关上门。

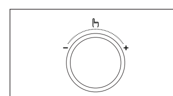
1. 将**模式选择器刻度盘**旋至**点心** 模式位置。



2. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**选择烹调食物的类型。有关各种预先编程的设置的描述，请参考下页的表。同时，按**多功能选择器刻度盘**选择食物的类型。



3. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**设置食物份量。



4. 按**开始/+30秒** (◇) 按钮。



结果： 根据所选的预先编程设置烹调食物。

- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

下表列出深受儿童喜爱的几种食物和小吃以及手指取食食物的自动程序。它包含份量、待机时间和适当的建议。
程序 1、2、5 和 6 只能在微波模式下运行。
程序 3 在微波和烤的组合模式下运行。
程序 4 在烤和烘烤的组合模式下运行。

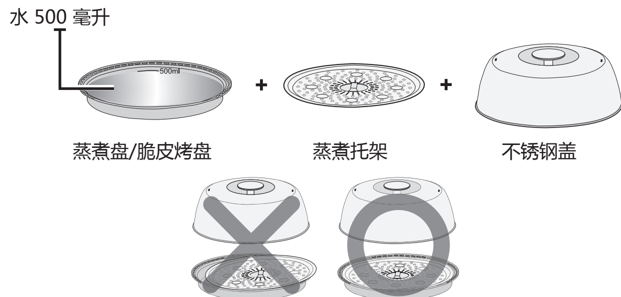
编号	食物	份量	待机时间	建议
1.	汉堡包（冷藏）	150 克（1 块） 300 克（2 块）	1-2 分钟	将汉堡包（带有牛肉饼的面包卷）或干酪汉堡包放在吸油纸上。 如果是一个汉堡包，则放在转盘中央，如果是两个，将它们对着放在转盘上。加热包括生菜、西红柿片的装饰菜后，洒上调味品。
2.	小馄饨（冷藏）	200-250 克 300-350 克	3 分钟	将冷冻的现成小馄饨放在转盘中央的微波安全塑料盘中。 刺破现成食物的保鲜膜或用微波保鲜膜覆盖塑料盘。 放置前后小心搅拌。 此程序适用于馄饨以及有汤的面条。
3.	冷冻鸡翅	250 克 500 克	2 分钟	将冷冻的现成鸡翅或小鸡腿（预先烹调好并加了调料的）放在高金属支架上，带皮的一面冲下。将食物摆成一圈，中间留空。 微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。
4.	冷冻比萨饼	200 克（5-6 块） 300 克（8-9 块）	-	将冷冻的比萨饼或小乳蛋饼均匀地放在高金属支架上。
5.	爆米花	100 克	-	使用专为微波炉准备的特殊爆米花产品。遵照食物制造商的说明，将包装袋放在转盘的中央。在此程序运行期间，玉米将爆开，包装袋的体积会变大。取出和打开热包装袋时要小心。
6.	墨西哥辣炸玉米片	125 克	-	将墨西哥辣炸玉米片放在瓷制平盘上。 上面放入 50 克装饰成格子形状的切达干酪和调味品。将盘子放在转盘上。

简体中文

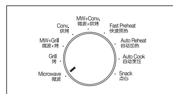
使用手动蒸煮烹饪功能

借助蒸锅，不但可以实现自动蒸煮烹饪，而且还能实现手动蒸煮烹饪，请参阅右侧的手动蒸煮烹饪表。
以下步骤为您解释如何进行手动蒸煮烹调。
请务必在离开微波炉前检查烹调设置。
首先，把蒸锅（带食物）放在转盘的中央。然后关上门。

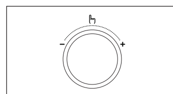
使用容器



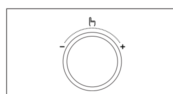
1. 将**模式选择器刻度盘**旋至**微波** 模式位置。
   同时，按**多功能选择器刻度盘**设置功率级别。

   结果： 900 W（最大烹调功率）指示会显示在显示屏上：
   再次旋转**多功能选择器刻度盘**，选择合适的功率级别，直到显示了合适的瓦数为止。按照下一页上的“手动蒸煮烹调指南”，设置功率级别（900 W）。

2. 根据需要旋转**多功能选择器刻度盘**选择烹调时间。
   请参考下一页上的“手动蒸煮烹调指南”中的烹调时间说明，设置烹调时间。

3. 按**开始/+30秒** (◇) 按钮。

   结果： 微波炉灯亮起，转盘开始旋转。
   1) 烹调开始，微波炉会在烹调结束时发出四声蜂鸣声。
   2) 结束提醒讯号将发出三声蜂鸣声。（每隔一分钟）
   3) 重新显示当前时间。



- 绝不要与其它产品或型号一起使用本蒸锅。
  这样可能导致起火或本产品严重损坏。
- 蒸锅内无水或食物时请勿使用。
  如果使用此蒸锅，在使用前至少注入 500 毫升水。
  如果水量少于 500 毫升，可能会导致蒸煮烹调不充分，或者可能导致起火或产品严重损坏。
- 当烹调完毕，从蒸锅中取出食物容器时，必须非常小心，因为容器会非常热。
- 确保蒸锅上盖子安装合适，适合蒸煮盘/脆皮烤盘。
  如果不按照说明书中的指示放置蒸煮盖和蒸煮盘，所蒸煮的鸡蛋或栗子可能会爆炸。

 **如何清洁蒸煮盘/脆皮烤盘**
用温水和洗涤剂清洁蒸煮盘/脆皮烤盘，然后用清水冲洗。

 不要使用硬毛刷或硬海绵，这样会损坏它的外层。

 **请注意**
蒸煮盘/脆皮烤盘不能使用洗碗机清洗。

将 500 毫升冷水倒入蒸锅的蒸煮盘。将蒸煮托架放入蒸煮盘中，在托架上加入食物，然后盖上不锈钢盖。将蒸锅放在转盘上。烹调时间取决于食物的大小、厚度和类型。
在蒸煮薄片或小块食物时，建议减少时间。在蒸煮厚片或大尺寸的食物时，可以增加时间。
此表中的功率级别和时间可用作蒸煮烹调指南。

新鲜食物	份量	冷水 (毫升)	功率	时间 (分钟)	说明
椰菜	400 克	500	900 W	12-18	冲洗并清洁椰菜。将椰菜切成大小差不多的小块。将小块椰菜均匀放在蒸煮盘上。
胡萝卜	400 克	500	900 W	15-20	冲洗并清洁胡萝卜，然后切成均匀的薄片。将薄片摆放在蒸煮盘上。
整个花椰菜	600 克	500	900 W	20-25	清洁整个花椰菜，然后放在蒸煮盘上。
玉米棒	400 克（2 块）	500	900 W	23-28	冲洗并清洁玉米棒。 将玉米棒并排放在蒸煮盘中。
小胡瓜	400 克	500	900 W	10-15	冲洗小胡瓜，然后将其切成大小差不多的薄片。将薄片均匀摆放在蒸煮盘上。
冰冻的什锦蔬菜	400 克	500	900 W	18-23	将冷冻的什锦蔬菜 (-18 °C)，如椰菜、花椰菜、切成片的胡萝卜均匀摆放在蒸煮盘上。

新鲜食物	份量	冷水 (毫升)	功率	时间 (分钟)	说明
土豆（小块）	500 克	500	900 W	25-30	冲洗并清洁土豆，然后用叉子刺破表皮。将整个土豆均匀摆放在蒸煮盘上。
苹果	800 克（4 个苹果）	500	900 W	15-20	冲洗苹果并除去果核 将苹果并排竖立在蒸煮盘上。
鸡蛋	4-6 个鸡蛋	500	900 W	15-20	刺破 4-6 个新鲜鸡蛋（中号），然后放入蒸煮盘的小内腔中。 蒸煮结束后加盖放置 2-5 分钟。
对虾	250 克（5-6 块）	500	900 W	10-15	在对虾上洒上 1-2 大汤匙柠檬汁。将其均匀放在蒸煮盘上。
鱼片（鳕鱼、红鱼）	500 克（2-3 块）	500	900 W	12-17	在鱼片上洒上 1-2 大汤匙柠檬汁，并加入香草和调味品（如艾菊）。将鱼片均匀放在蒸煮盘上。
鸡胸片	400 克（2 片）	500	900 W	20-25	冲洗并清洁鸡胸片。 将鸡胸片并排竖立在蒸煮盘上。

使用自动感应煮食功能

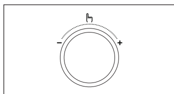
八种自动感应煮食功能包括/提供预先编程的烹调时间。
您无需设置烹调时间和功率级别。
您可以通过旋转刻度盘旋钮来调整自动感应煮食的种类。
首先，把食物放在转盘的中央，然后关上门。

只能使用微波安全的碟子。

1. 按 **自动感应煮食烹饪**按钮。



2. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**选择烹调食物的类型。有关各种预先编程的设置的描述，请参考下页的表。同时，按**多功能选择器刻度盘**选择食物的类型。



3. 按**开始/+30秒** (◇) 按钮。



结果： 烹调开始。当烹调结束时。
1) 微波炉发出四声蜂鸣声。
2) 结束提醒讯号将发出三声蜂鸣声。（每隔一分钟）
3) 重新显示当前时间。

只能使用微波安全的容器。

如果内部温度超过 60 °C，显示屏上会显示“hot”，冷却风扇将运转 3 分钟。在微波炉冷却到传感器安全模式需要的温度之前，您暂时无法使用自动感应煮食按钮。

如果在此操作期间微波炉门打开或按“停止”按钮，则显示“E-15”。此时，再按一次“停止”按钮，“E-15”显示将消失。

自动感应煮食设置

下表列出了 8 种自动感应煮食程序。它包含每种食物的建议份量、烹调后的待机时间和适当的建议。在烹调程序开始后，会自动计算烹调时间和功率级别。烹调程序由自动感应系统控制，非常方便。
取出时要戴微波炉手套！

编号	食物	份量	待机时间 (分钟)	建议
1.	饮料（常温的咖啡、牛奶、茶、水）	150-250 克（1 杯或 1 大杯）	1-2	将液体（常温）倒入瓷杯或大杯。加热时不要盖杯盖。 放在转盘的中央。将杯子在微波炉中放置一会。放置前后搅拌饮料。取出杯子时要小心（请参见液体加热安全指示）。
2.	椰菜	200-500 克	1-2	冲洗并清洁新鲜蔬菜，例如椰菜，然后准备成掰开的小花。将它们均匀地放到玻璃碗中加盖烹调。加 30-45 毫升水（2-3 大汤匙）。 将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。 此程序适合于椰菜以及切成片的胡瓜、茄子、南瓜或青椒。

编号	食物	份量	待机时间 (分钟)	建议
3.	切成片的胡萝卜	200-500 克	1-2	冲洗并清洁新鲜蔬菜，例如胡萝卜，然后切成均匀的圆形薄片。将它们放到带盖的玻璃碗中。加 30-45 毫升水（2-3 大汤匙）。 将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。 此程序适合于切成片的胡萝卜以及花椰菜或大头菜。
4.	带皮烤的土豆	200-800 克	2-3	冲洗并清洁土豆，每个 200 克。 刷上橄榄油，然后用叉子刺破表皮。放在低支架上，摆成一圈。 将支架放在转盘上。
5.	冷冻比萨	300-500 克	-	将冷冻比萨放在低支架上。
6.	冷冻的宽面条	400-800 克	3-4	将冷冻宽面条放入大小合适的耐热盘中。将盘子放到低支架上。
7.	鸡块	200-700 克	2-3	给冷藏的鸡块刷上油和调味品。将带皮的一面朝下放在低支架上。微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。按开始按钮来继续烹调。

编号	食物	份量	待机时间 (分钟)	建议
8.	烤鸡	1.0-1.2 千克	4-5	给冷藏的鸡刷上油和调味品。 将鸡胸一面朝下放在低支架的中间。微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。按开始按钮来继续烹调。

自动感应烹调说明

自动传感器可通过检测烹调时食物产生的气体量自动烹调食物。

- 烹调食物时，会产生许多种类型的气体。自动传感器通过检测食物产生的气体来确定适当的烹调时间和功率级别，您无需再设置烹调时间和功率级别。
- 当您在自动感应煮食期间将容器盖上盖子或包上塑料包装材料时，自动传感器将在容器中充满水蒸气时检测食物产生的气体量。
- 烹调快要结束之前，将开始对剩余的烹调时间倒计时。如果需要，此时是转动或搅拌食物的最佳时机，以利于均匀烹调。
- 在进行自动感应煮食之前，可在食物中加入香草、调味品或酱油。请注意，盐或糖可能引起食物燃烧，所以应在烹调后添加这些配料。
- 增加/减少功能板用于增加或减少烹调时间。您应使用此功能来调节烹调的程度以符合您的个人口味。用于自动感应烹调的器皿和盖子。
- 要使用此功能获得良好的烹调效果，请按照本书的图表中的说明选择适当的容器和盖。
- 务必使用微波安全的容器，并用容器的盖或塑料包装材料将其盖上。在使用塑料包装材料时，将塑料包装的一角掀开以透出适量蒸汽。
- 在使用容器时请务必盖上盖子。如果该容器没有盖，请使用塑料包装材料。
- 容器中所盛的食物应至少占容器的一半。
- 显示屏开始倒计时时，需要搅拌或转动的食物应进行搅拌或转向自动感应烹调循环的末端。

简体中文

用于自动感应煮食烹饪的器皿和盖子

- 要使用此功能获得良好的烹调效果，请按照本书的图表中的说明选择适当的容器和盖。
- 务必使用微波安全的容器，并用容器的盖或塑料包装材料将其盖上。在使用塑料包装材料时，将塑料包装的一角掀开以透出适量蒸汽。
- 在使用容器时请务必盖上盖子。如果该容器没有盖，请使用塑料包装材料。
- 容器中所盛的食物应至少占容器的一半。
- 显示屏开始倒计时时，需要搅拌或转动的食物应进行搅拌或转向自动感应烹调循环的末端。

重要指示

- 在安装好微波炉并将插头插入电源插座后，请不要拔下电源插头。气体传感器需要经过一段时间达到稳定状态后，才能实现令人满意的烹调效果。
- 在进行连续烹调操作时，不建议使用自动感应烹调功能，即一个烹调操作紧接着另一个。
- 应在通风的位置安装微波炉以利于烹调正常进行且保持气流通畅，并可确保传感器正确运行。
- 为了避免严重的后果，在房间中的温度太高或太低时，不要使用自动传感器。
- 不要使用挥发性洗涤剂来清洁微波炉。此类洗涤剂所产生的气体可能会影响传感器。
- 避免将微波炉放置在湿度高或发散气体的装置附近，因为这样将会妨碍自动传感器的正常性能。
- 务必保持炉内清洁。用湿布擦去所有喷溅物。
  此微波炉是专为家庭使用而设计的。

利用烘烤烹调

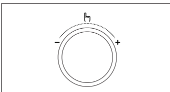
利用烘烤模式，您可以使用与传统炉具相同的方式来烹调食物。此时，不使用微波模式。您可以根据需要在 40 °C 到 220 °C 的范围内以八个预设级别设置温度。最长烹调时间为 90 分钟。

如果您希望快速预热微波炉，请参阅第 16 页。

- 请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
- 如果使用低支架，可以获得更好的烹调效果和食物颜色。

请检查加热器是否位于水平位置以及转盘是否在正确的位置上。打开门，将容器放在低支架上，并安置在转盘上。

1. 将**模式选择器刻度盘**旋至**烘烤** 模式位置。

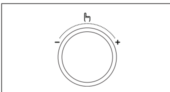


结果： 将显示以下指示：

Conv. 烘烤 （烘烤模式）

220 °C （温度）

2. 旋转**多功能选择器刻度盘**设置温度。同时，按**多功能选择器刻度盘**选择温度。（温度：220、200、180、160、140、100、40 °C）



3. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**设置烹调时间。



4. 按**开始/+30秒** (◇) 按钮。

结果： 烹调开始：

- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

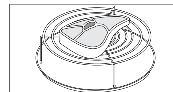
Start/+30s 开始/+30秒

烧烤功能

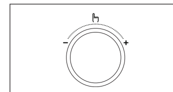
利用烧烤功能，您不必使用微波模式就可以迅速将食物加热并烘焦。

- 请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
- 如果使用高支架，可以获得更好的烹调和烧烤效果。

1. 打开门，将食物放在支架上。



2. 将**模式选择器刻度盘**旋至**烤** 模式位置。



结果： 将显示以下指示：

Grill 烤 （烤模式）

- 您不能设置烧烤的温度。

3. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**设置烧烤时间。



- 最长烧烤时间为 60 分钟。

4. 按**开始/+30秒** (◇) 按钮。

Start/+30s 开始/+30秒

结果： 烧烤开始。

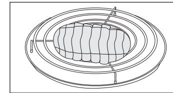
- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

选择附件

传统烘烤烹调需要餐具。不过，您应该只使用正常炉具所用的餐具。

微波安全容器通常不适用于烘烤烹调，不要使用塑料容器、盘子、纸杯、纸巾等。

如果您要选择组合烹调模式（微波和烧烤或烘烤），只能使用不损坏微波炉的微波安全容器。



有关适用的餐具和器皿的进一步详细信息，请参考第 28 页的“餐具指南”。

简体中文

组合使用微波和烧烤

您还可以将微波烹调与烧烤组合使用，可以迅速烹调食物，同时将食物烘焦。

☛ 请始终使用不损坏微波炉的微波安全餐具。玻璃盘和瓷盘是理想的餐具，因为它们使微波能均匀地穿透食物。
请始终在接触微波炉中的容器时使用微波炉手套，因为容器会非常热。
如果使用高支架，可以获得更好的烹调和烧烤效果。

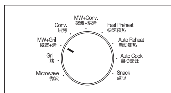
打开微波炉门。将食物放在最适合要烹调的食物类型的支架上。将支架放在转盘上。关上微波炉门。

1. 将**模式选择器刻度盘**旋至**微波+烤** 模式位置。

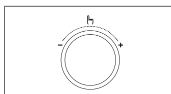
   结果： 将显示以下指示：

   MW+Grill 微波+烤 （微波+烤组合模式）

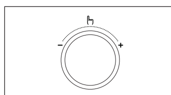
   600 W （输出功率）



2. 再次旋转**多功能选择器刻度盘**，选择合适的功率级别，直到显示了相应的输出功率为止（600、450、300 W）。同时，按**多功能选择器刻度盘**设置功率级别。
   - 您不能设置烧烤的温度。



3. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**设置烹调时间。
   - 最长烹调时间为 60 分钟。



4. 按**开始/+30秒** (◇) 按钮。

   结果：
   - 组合烹调开始。
   - 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。



组合使用微波和烘烤

组合烹调使用微波能量和烘烤加热。此时，无需进行预热，因为微波能量可以立即获得。
许多食物都可以用组合模式烹调，特别是：
- 烤肉和家禽
- 派和蛋糕
- 鸡蛋和干酪菜

☛ 请始终使用不损坏微波炉的微波安全餐具。玻璃盘和瓷盘是理想的餐具，因为它们使微波能均匀地穿透食物。
请始终在接触微波炉中的容器时使用微波炉手套，因为容器会非常热。
如果使用低支架，可以获得更好的烹调效果和食物颜色。

打开微波炉门。将食物放在转盘上或放在应安置在转盘上的低支架上。关上微波炉门。加热器必须水平放置。

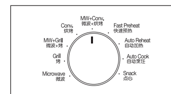
1. 将**模式选择器刻度盘**旋至**微波+烘烤** 模式位置。

   结果： 将显示以下指示：

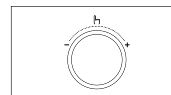
   MW+Conv. 微波+烘烤 （微波和烘烤组合模式）

   600 W （输出功率）

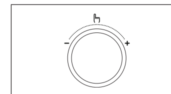
   220 °C （温度）



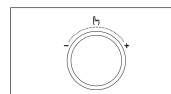
2. 再次旋转**多功能选择器刻度盘**，设置合适的功率级别，直到显示了相应的输出功率为止（600、450、300、180、100 W）。同时，按**多功能选择器刻度盘**选择功率级别。



3. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**选择温度。（温度：220、200、180、160、140、100、40 °C）同时，按**多功能选择器刻度盘**选择温度。



4. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**设置烹调时间。
   - 最长烹调时间为 60 分钟。



5. 按**开始/+30秒** (◇) 按钮。

结果：

- 组合烹调开始。
- 微波炉加热到所需的温度，然后，微波烹调继续进行，直到烹调结束。
- 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。



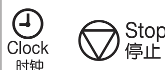
安全锁定您的微波炉

您的微波炉配备有特殊的儿童安全程序，该功能可以“锁定”微波炉以确保儿童或任何不熟悉该微波炉的人不会意外对其进行操作。
可以随时锁定微波炉。

1. 同时按**时钟** (🕘) 和**停止/取消** (▽) 按钮（大约持续三秒钟）。

结果：

- 微波炉被锁定。
- 将显示以下指示“🔒”。



2. 若要取消微波炉的锁定，再次同时按**时钟** (🕘) 和**停止/取消** (▽) 按钮（大约持续三秒钟）。

结果： 可以正常使用微波炉。



关闭蜂鸣器

您可以随时关闭蜂鸣器。

1. 同时按**开始/+30秒** (◇) 和**停止/取消** (▽) 按钮（大约持续两秒钟）。

结果： 某个功能运行结束时，微波炉不再发出提示的蜂鸣声。



2. 要将蜂鸣器切换回去，再次按**开始/+30秒** (◇) 和**停止/取消** (▽) 按钮（大约持续两秒钟）。

结果： 微波炉正常运行。



设置节能模式

本微波炉具有节能模式。

- 按**环保** () 按钮。
- 若要退出节能模式，请按任意按钮或旋转刻度盘至其他任何位置。微波炉已可供使用。



使用保温功能

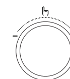
把食物放在转盘的中央保温，然后关上门。

1. 按**保温** () 按钮。



2. 通过旋转**多功能选择器刻度盘**设置保温时间。

结果： 显示保温时间。



3. 按**开始/+30秒** (◇) 按钮。
最长保温时间是 30 分钟。

结果： 保温结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“0”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。



简体中文

使用保温设置

下表列出了 4 种物品。包括食物、饮料、面包/油酥皮和微波炉用器皿。仅烘烤加热器运转，它会循环开启和关闭以保持食物温度。取出时要戴微波炉手套！

食物	举例和建议
食物	烤肉、鸡肉、焗烤菜、比萨饼、土豆和盒饭
饮料	水、牛奶和咖啡
面包和油酥皮	面包、吐司、面包卷、松饼和蛋糕
碟子/陶器	杯子和微波炉用器皿 将陶器分散放置在整个转盘上。 请勿让微波炉超过负荷。（最大负重 5 千克）

☛ 不要使用此功能加热冷的食物。此程序专门用于保温刚烹调好的食物。

☛ 不建议长时间保温食物（超过 1 小时），因为在保温时会继续加热。温热食物更容易变质。

☛ 用盖子盖住水分含量高的液体和食物。但是如果想要保温松脆的烤制食物或油炸食物，不要盖上盖子。

餐具指南

在微波炉内烹调食物时，微波必须能够穿透食物，而不被所用的碟子反射或吸收。
因此，必须小心选择餐具。如果餐具上已经标有微波安全字样，您就不用担心了。
下表中列出了各种餐具，并说明它们是否可在微波炉中使用以及应该如何使用。

餐具	微波安全	备注
铝箔	✓✗	可使用少量铝箔以防止食物被过度烹调。如果铝箔离微波炉壁太近或用量太多可能会产生电弧。
脆皮烤盘	✓	预加热时间不要超过 8 分钟。
瓷器和陶器	✓	除非镶有金属边，否则瓷器、陶器、釉面陶器和骨瓷器通常都适用。
一次性聚酯纸碟	✓	一些冷冻的食物使用此类包装。
速食包装		
• 聚苯乙烯杯	✓	可用于加热食物。 但过热时聚苯乙烯可能会熔化。
• 纸袋或报纸	✗	可能会着火。
• 再生纸或金属边包装	✗	可能会产生电弧。
玻璃器具		
• 微波炉和餐桌两用器具	✓	除非镶有金属边，否则可以使用。
• 纯玻璃器具	✓	可用于加热食物或液体。但在突然加热时易损的玻璃器具可能会破裂。

餐具	微波安全	备注
• 玻璃罐	✓	必须拿掉盖子。只适用于加热。
金属		
• 碟子	✗	可能会产生电弧或着火。
• 冷冻袋捆扎带	✗	
纸		
• 碟、杯、餐巾纸和吸油纸	✓	适用于短时间烹调和加热。也可吸收多余的潮气。
• 再生纸	✗	可能会产生电弧。
塑料		
• 容器	✓	耐热的热塑性塑料尤为适用。其他的一些塑料在高温时可能会变形或褪色。不要使用三聚氰胺塑料。
• 保鲜膜	✓	可用于保持水份。不要接触到食物。撕开保鲜膜时要小心，蒸汽会逸出。
• 冷冻袋	✓✗	仅可使用耐煮沸或不损坏微波炉的袋子。不能密封。如有必要，用叉子刺破。
蜡纸或防油纸	✓	可用于保持水份和防止飞溅。

✓ **: 推荐**
✓✗ **: 小心使用**
✗ **: 不安全**

烹调指南

微波

微波能量实际上会穿透食物，被食物中的水分、脂肪和糖分吸引并吸收。微波导致食物中的分子快速移动。这些分子的快速移动产生了摩擦，所产生的热量便可以烹调食物。

烹调

微波烹调的餐具：
餐具必须允许微波能量穿透它才能发挥最大的效能。微波会被金属（例如不锈钢、铝或铜）反射，但是它们可以穿透陶器、玻璃和瓷器以及纸和木头。因此一定不能将食物放在金属容器中烹调。

适合微波烹调的食物：
多种食物适合微波烹调，包括新鲜或冰冻的蔬菜、水果、面食、大米、谷物、豆类、鱼和肉。沙司、蛋羹、汤、发面布丁、果酱和酸辣酱也可以在微波炉中加热。通常来说，微波炉适用于平时在炉架上烹调的任何食物。例如溶化黄油或巧克力（请参见介绍窍门、方法和提示的章节）。

烹调过程中进行覆盖
在烹调过程中对食物进行覆盖是非常重要的，这是因为水分会蒸发成水蒸气，它们在烹调过程中起一些作用。可以用不同的方式覆盖食物：例如，用瓷盘、塑料盖或微波保鲜膜。

待机时间
烹调完成后，将食物放置一段时间是非常必要的，这样可以使食物中温度平均。

简体中文

冰冻蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。盖着盖子烹调最短时间 - 见下表。继续烹调直到达到你需要的效果。
烹调过程中搅拌两次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。放置期间盖上盖子。

食物	份量	功率	时间 (分钟)	待机时间 (分钟)	说明
菠菜	150 克	600 W	5-6	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。
椰菜	300 克	600 W	8-9	2-3	加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。
豌豆	300 克	600 W	7-8	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。
四季豆	300 克	600 W	7½-8½	2-3	加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。
多种蔬菜 (胡萝卜/豌豆/玉米)	300 克	600 W	7-8	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。
什锦蔬菜 (中国口味)	300 克	600 W	7½-8½	2-3	加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。

大米和面食的烹调指南

大米： 使用较大的带盖耐热玻璃碗 - 烹调过程中大米的体积会加倍。盖上盖子。
烹调结束后,在放置前进行搅拌，加盐或加调味香草和黄油。
备注：烹调结束后，大米可能并未吸收所有的水。

面食： 使用较大的耐热玻璃碗。加沸水，一小撮盐并充分搅拌。盖上盖子。
烹调过程中及烹调后不时地搅拌一下。放置过程中盖上盖子，之后彻底排干水。

食物	份量	功率	时间 (分钟)	待机时间 (分钟)	说明
大米 (煮成半熟的)	250 克 375 克	900 W	15-16 17½-18½	5	加 500 毫升冷水。 加 750 毫升冷水。
糙米 (煮成半熟的)	250 克 375 克	900 W	20-21 22-23	5	加 500 毫升冷水。 加 750 毫升冷水。
混合米 (大米 + 菰米)	250 克	900 W	16-17	5	加 500 毫升冷水。
混合谷物 (大米 + 谷物)	250 克	900 W	17-18	5	加 400 毫升冷水。
面食	250 克	900 W	10-11	5	加 1000 毫升热水。

新鲜蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。每 250 克新鲜蔬菜加 30-45 毫升（2-3 大汤匙）冷水，除非对加水量另有建议，见下表。盖着盖子烹调最短时间 - 见下表。继续烹调直到达到你需要的效果。烹调过程中搅拌一次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。待机时间为 3 分钟，在此期间盖上盖子。

提示： 将新鲜蔬菜切成差不多大小的块。块切得越小，烹调速度越快。

所有新鲜蔬菜都应该使用全微波功率 (900 W) 进行烹调。

食物	份量	时间 (分钟)	待机时间 (分钟)	说明
椰菜	250 克 500 克	4½-5 7-8	3	准备成大小相同的小花。将茎放在中央。
芽甘蓝	250 克	6-6½	3	加 60-75 毫升水（5-6 大汤匙）。
胡萝卜	250 克	4½-5	3	将胡萝卜切成大小相同的薄片。
花椰菜	250 克 500 克	5-5½ 7½-8½	3	准备成大小相同的小花。将较大的小花切开。将茎放在中央。
小胡瓜	250 克	4-4½	3	将小胡瓜切成薄片。加 30 毫升水（2 大汤匙）或一块黄油。烹调到小胡瓜稍微软一点即可。
茄子	250 克	3½-4	3	将茄子切成小片并洒上 1 大汤匙柠檬汁。
韭葱	250 克	4-4½	3	将韭葱切成片。
蘑菇	125 克 250 克	1½-2 2½-3	3	准备整个小蘑菇或切成片的蘑菇。不要加水。洒上柠檬汁。用盐和胡椒粉调味。食用前排干水。
洋葱	250 克	5-5½	3	将洋葱切成片或切成两半。只加 15 毫升水（1 大汤匙）。
辣椒	250 克	4½-5	3	将辣椒切成小片。
土豆	250 克 500 克	4-5 7-8	3	对削皮的土豆称重并将它们切成差不多大小的两半或四半。
大头菜	250 克	5½-6	3	将大头菜切成小块。



加热

您的微波炉加热食物所用的时间比普通炉灶所用时间少得多。
下表中的功率级别和加热时间可用作指南。表中确定的时间假定液体为室温（+18 到 +20°C），冷藏食物的温度为 +5 到 +7°C。

进行覆盖

避免加热较大的食物（例如大块的肉），它们可能会在中间被加热之前就被过度烹调或烤干了。加热小块效果更好。

功率级别和搅拌

一些食物可以用 900 W 的功率进行加热，而另一些可能应该使用 600 W、450 W 或甚至 300 W 的功率。
有关指南，请查看下表。
通常情况下，如果食物鲜嫩、份量较大或者容易被快速加热（例如肉馅饼），则最好使用较低的功率级别加热食物。
在加热过程中充分搅拌或将食物翻过来可以获得最佳的效果。如果可能，食用前再次搅拌。
加热液体和婴儿食物时应特别注意。为避免液体喷发沸腾和可能的烫伤，请在加热前、加热过程中和加热后搅拌。放置期间将它们留在微波炉中。我们建议将一个塑料汤匙或者玻璃棒放在液体中。避免过度加热（从而烧坏）食物。最好低估烹调时间，并按需要进行额外的加热。

加热和待机时间

第一次加热食物时，记录下所用的时间将很有帮助，以备将来进行参考。
务必确保加热的食物被充分均匀加热。
加热后将食物放置一段时间，以便使温度平均。
建议在加热后放置 2-4 分钟，除非表中建议了不同的待机时间。
加热液体和婴儿食物时应特别注意。另请参见介绍安全注意事项的章节。

加热液体

关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度平均。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。为避免喷发沸腾和可能的烫伤，您应将一只汤匙或者玻璃棒放入饮料中，在加热前、加热时和加热后搅拌。

加热婴儿食物

婴儿食物：

放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌！ 食用前放置 2-3 分钟。再次搅拌并检查温度。建议的食用温度：30-40 °C 之间。

婴儿牛奶：

将牛奶倒入消毒的玻璃瓶中。加热时不要盖杯盖。给婴儿奶瓶加热时，一定不要盖奶嘴，因为如果过热可能会导致爆炸。放置前和食用前充分摇晃！ 在给婴儿喂牛奶或食物前，一定要仔细检查其温度。建议的食用温度：大约 37°C。

备注：

婴儿食物在食用前特别需要进行仔细检查以防止烫伤。
下一个表中的功率级别和时间可用作加热指南。

加热婴儿食物和牛奶

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间	待机时间 (分钟)	说明
婴儿食物 (蔬菜加肉)	190 克	600 W	30 秒。	2-3	放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。放置 2-3 分钟。喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。
婴儿麦片粥 (谷物、牛奶加水果)	190 克	600 W	20 秒。	2-3	放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。放置 2-3 分钟。喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。
婴儿牛奶	100 毫升 200 毫升	300 W	30-40 秒 1 分钟 到 1 分钟 10 秒。	2-3	充分搅拌或摇晃并倒入消毒的玻璃瓶中。放在转盘的中央。不盖盖子烹调。充分摇晃并至少放置 3 分钟。喂给婴儿之前，请充分摇晃并仔细检查温度。

加热液体和食物

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间 (分钟)	待机时间 (分钟)	说明
饮料 (咖啡、茶和水)	150 毫升 (1 杯) 250 毫升 (2 杯) 450 毫升 (3 杯) 600 毫升 (4 杯)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	倒入杯中，不盖盖子加热：如果是一杯，则放在中央，如果是两杯，则将它们对着放，如果是 3 杯，则将它们摆成一圈。放置期间放在微波炉中并充分搅拌。
汤 (冷藏)	250 克 350 克 450 克 550 克	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	将汤倒入瓷制深盘或瓷制深碗中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌。食用前再次搅拌。
炖品 (冷藏)	350 克	600 W	4½-5½	2-3	将炖品放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。
带汁的面食 (冷藏)	350 克	600 W	3½-4½	3	将面条 (意大利式细面条或鸡蛋宽面条) 放在瓷制平盘上。盖上微波保鲜膜。食用前搅拌。

食物	份量	功率	时间 (分钟)	待机时间 (分钟)	说明
带汁的带馅面食（冷藏）	350 克	600 W	4-5	3	将带馅面食（混沌或饺子）放在瓷制深盘上。盖上塑料盖。加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。
盒饭（冷藏）	350 克 450 克 550 克	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	将 2-3 种冷藏食物放在瓷盘上。盖上微波保鲜膜。

解冻

微波非常适合于对冰冻的食物进行解冻。微波在一段较短的时间内逐渐解冻冰冻的食物。如果客人突然拜访，微波炉可以为您提供极大的方便。

冰冻的家禽在烹调前必须彻底解冻。取下任何金属结并将其从包装中取出以允许解冻的液体流出。

将冰冻的食物放在盘子上，无需覆盖。中途将食物翻一下，倒出液体并尽可能快地去掉任何残余物。时常检查食物以确保它摸上去不会变热。
如果冰冻食物上某些较小、较细的部分开始热起来，则可以在解冻过程中给它们包上小条铝箔。

如果家禽的外表面开始热起来，则停止解冻并放置 20 分钟，然后继续。

将鱼、肉和家禽放置一段时间以完全解冻。完全解冻的待机时间取决于被解冻食物的重量。请参考下表。

提示： 扁平的食物的解冻效果好于较厚的食物，数量较少的食物所需的解冻时间比较大食物的解冻时间要短。冰冻和解冻食物时记住这一提示。

对于温度大约在 -18 到 -20 °C 的冰冻食物，请使用下表作为指南。

所有冰冻的食物都应该使用解冻功率级别 (180 W) 进行解冻。

食物	份量	时间 (分钟)	待机时间 (分钟)	说明
肉类				
切碎的牛肉	250 克 500 克	6-7 10-12	15-30	将肉放在瓷制平盘上。用铝箔包住较薄的边缘。解冻时间过半后翻过来！
猪排	250 克	7-8		
家禽				
鸡块	500 克 (2 块)	14-15	15-60	首先，将鸡块带皮的一面朝下放在瓷制平盘上，将整鸡鸡胸朝下放在瓷制平盘上。用铝箔将翅膀这样较细的部分包起来。解冻时间过半后翻过来！
整鸡	1200 克	32-34		
鱼				
鱼片	200 克	6-7	10-25	将冷冻鱼放在瓷制平盘的中间。将较薄的部位放在较厚部位的下面。用铝箔包住整条鱼的尾巴和鱼片较细的边缘。解冻时间过半后翻过来！
整鱼	400 克	11-13		
水果				
浆果	300 克	6-7	5-10	将水果摆在圆玻璃平盘上（直径较大的）。
面包				
面包卷（每个大约 50 克)	2 片 4 片	1-1½ 2½-3	5-20	将面包卷摆成一个圈或水平摆放面包，垫上吸油纸，放在转盘中央。解冻时间过半后翻过来！
烤面包/三明治	250 克	4-4½		
德国面包 (小麦加黑麦粉)	500 克	7-9		

烧烤

烧烤加热器位于微波炉内腔的顶壁。加热器在微波炉门关上、转盘旋转时运转。转盘的旋转使食物更均匀地烘烤成焦色。将烤架预热 2-3 分钟，这样能使食物更快地烘焦。

烧烤餐具：
应该耐火，可以含有金属。不要使用任何类型的塑料餐具，因为这种餐具会融化。

适合烧烤的食物：
排骨、香肠、鱼片、汉堡包、咸肉、火腿片、薄鱼块、三明治以及所有上面带有装饰菜的吐司面包。

安全指示：
切记，无论何时，只要单独使用烧烤模式，食物必须放在高支架上，除非提供了另外的建议。

微波+烤

这种烹调模式结合了来自烤架的辐射热和微波烹调的速度。此模式只有在微波炉门关上、转盘旋转时才运转。由于转盘在不停旋转，食物被均匀地烤焦。此型号的产品提供以下三种组合模式：
600 W + 烤、450 W + 烤和 300 W + 烤。

微波+烤烹调时使用的餐具
请使用微波可以穿透的餐具。餐具应该是耐火的。不要在组合模式下使用金属餐具。不要使用任何类型的塑料餐具，因为这种餐具会融化。

适合微波+烤烹调的食物：
适合组合模式烹调的食物包括所有种类的熟食（这类食物需要加热和烤焦，如烤面条）以及需要很短烹调时间来烤焦食物顶部的食物。另外，此模式还可以用于较厚的块状食物，对于这样的食物，最好将表面烤得焦黄酥脆（如鸡块，烹调进行到一半时，将食物翻面）。有关进一步的详细信息，请参考烧烤指南表。

安全指示：
只要使用组合模式（微波+烤），食物就应该放在高支架上，除非提供了另外的建议。请参考下表中的指示。
如果要将食物的两面都烤焦，必须将食物翻面。

新鲜食物的烧烤指南

用烧烤功能将烤架预热 2-3 分钟。
此表中的功率级别和时间可用作烧烤指南。

新鲜食物	份量	功率	第一面时间(分钟)	第二面时间(分钟)	说明
吐司片	4 片（每个 25 克）	仅烧烤	3-4	2-3	将吐司片并排放在高支架上。
烤西红柿	400 克	300 W + 烤	5-6	-	使用小个西红柿。在耐热的玻璃平盘中摆成一圈。将盘子放在高支架上。 放置 2-3 分钟。
西红柿干酪吐司	4 个（300 克）	300 W + 烤	4½-5½	-	先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在高支架上。 放置 2-3 分钟
夏威夷吐司（火腿、菠萝、干酪片）	4 个（500 克）	300 W + 烤	6½-7½	-	先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在高支架上。 放置 2-3 分钟。
烤土豆	500 克	600 W + 烤	7-8	-	将土豆切成两半。将土豆摆成一圈，放在高支架上，切开的一面挨着烤架。
焗烤土豆/蔬菜（冷藏）	450 克	450 W + 烤	9-11	-	将新鲜焗烤菜放入耐热的小玻璃盘中。将盘子放在高支架上。 烹调后，放置 2-3 分钟。

新鲜食物	份量	功率	第一面时间(分钟)	第二面时间(分钟)	说明
烤苹果	2 个苹果（大约 400 克）	300 W + 烤	6½-7½	-	将苹果取核，填入葡萄干和果酱。上面放一些杏仁片。 将苹果放在耐热的玻璃平盘上。 将盘子直接放在低支架上。
鸡块	500 克（2 块）	300 W + 烤	9-10	7-8	给鸡块刷上油和调味品。 将鸡块摆成一圈，放在高支架上。 烧烤后，放置 2-3 分钟。
牛排（五分熟）	400 克（2 块）	仅烧烤	12-13	11-12	给牛排刷油。 将猪排摆成一圈，放在高支架上。 烧烤后，放置 2-3 分钟。
烤鱼	400-500 克	300 W + 烤	5½-6½	5-6	给整条鱼的鱼皮刷油，加入香草和调味品。将两条鱼头尾相接地并排放在高支架上。 烧烤后，放置 2-3 分钟。

烘烤

利用烘烤烹调是一种众所周知的烹调方法，是在有热空气的传统炉具中烹调食物的传统方法。
加热器和风扇放在微波炉后壁上，这样，热空气就可以循环流动。

烘烤烹调的餐具：
可以使用所有不会损坏微波炉的常规餐具、焙烤铁罐和焙烤铁板，即您在传统的烘烤烘箱通常使用的任何餐具。

适合烘烤烹调的食物：
所有饼干、单张烤饼、面包卷和蛋糕以及加大量水果的蛋糕、鸡蛋糕点和 soufflés 都应该用这种模式制作。

微波 + 烘烤

此模式将微波能量与热空气结合在一起，因此在缩短烹调时间的同时，使食物的表面焦黄酥脆。
烘烤烹调是一种众所周知的传统烹调方法：利用烤箱后壁上的风扇使热空气循环流动来烹调食物。

微波 + 烘烤烹调时使用的餐具：
应该能让微波穿透。应该是不损坏微波炉的（例如，没有金属镶边的玻璃制品、陶器或瓷器）；类似微波 + 烧烤模式中描述的餐具。

适合微波 + 烘烤烹调的食物：
所有种类的肉和家禽、以及砂锅菜和焗烤菜、松糕、加少量水果的蛋糕、派和酥皮水果甜点、烤蔬菜、烤饼和面包。

新鲜和冷冻食物的烘烤指南

利用自动预热功能进行烘烤预热，预热到所需的温度。
此表中的功率级别和时间可用作烘烤烹调指南。取出时要戴微波炉手套。

新鲜食物	份量	功率	第一面时间(分钟)	第二面时间(分钟)	说明
比萨					
冷冻比萨(烤好的现成比萨)	300-400 克	600 W + 220 °C	9-11	-	将比萨放在高支架上。烘烤后，放置 2-3 分钟。
面食					
冷冻的宽面条	400 克	450 W + 200 °C	20-23	-	放入大小合适的耐热玻璃盘或留在原来的包装中（注意，此包装应适用于微波和烤箱加热）。将冷冻的宽面条放在低支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。
肉类					
烤牛肉/烤羊肉(五分熟)	1200-1300 克	600 W + 180 °C	19-21	11-13	给牛肉/羊肉刷油，加上胡椒粉、盐和辣椒粉。将肉放在低支架上，较肥的一面冲下。烹调后，用铝箔包好，放置 10-15 分钟。
烤鸡	900-1000 克	450 W + 220 °C	16-18	12-15	给鸡刷上油和调味品。先将鸡胸朝下放在低支架上，再将鸡胸朝上放在低支架上。放置 5 分钟。

新鲜食物	份量	功率	第一面时间(分钟)	第二面时间(分钟)	说明
面包					
新鲜面包卷	4 个（200 克）	仅限 200 °C	13-15	-	将面包卷摆成一圈，放在低支架上。取出时要戴微波炉手套！放置 2-3 分钟。
大蒜面包(预烘烤的冷藏面包)	200 克（1 块）	180 W + 220 °C	10-12	-	将冷藏的棍子面包放在烘焙纸上，再放到低支架上。烘烤后，放置 2-3 分钟。
蛋糕					
苹果蛋糕(新鲜的生面团)	500 克	仅限 180 °C	40-45	-	将新鲜的生面团（300 克）放在一个较小的黑色金属圆形烤盘（直径为 18 厘米）上。将切片的苹果（200 克）加在顶部。将蛋糕放在低支架上。烘烤后，放置 5-10 分钟。
小松饼(新鲜的生面团)	12 x 30 克（350-400 克）	仅限 200 °C	15-18	-	将新鲜的生面团均匀地摆在纸制松饼盘上。将盘子放在低支架上。烘烤后，放置 5 分钟。
饼干(新鲜的生面团)	100-150 克	仅限 200 °C	9-12	-	预热微波炉，包括圆形金属烤盘或使用脆皮烤盘。将饼干放在烤盘上。将烤盘放在低支架上。
冷冻蛋糕	1000 克	180 W + 180 °C	18-20	-	将冷冻的蛋糕直接放在低支架上。在解冻和加热后，放置 15-20 分钟。



溶化黄油
将 50 克黄油放入小的玻璃深盘中。盖上塑料盖。
使用 900 W 加热 30-40 秒，直到黄油溶化。

溶化巧克力
将 100 克巧克力放入小的玻璃深盘中。
使用 450 W 加热 3-5 分钟，直到巧克力溶化。
溶化过程中搅拌一两次。取出时要戴微波炉手套！

溶化结晶的蜂蜜
将 20 克结晶的蜂蜜放入小的玻璃深盘中。
使用 300 W 加热 20-30 秒，直到蜂蜜溶化。

溶化明胶
将明胶片（10 克）放在冷水中浸泡 5 分钟。
将晾干的明胶放在小的耐热玻璃碗中。
使用 300 W 的功率加热 1 分钟。
溶化后搅拌。

制作糖浆/糖衣（用于蛋糕）
将速溶糖浆（大约 14 克）与 40 克糖和 250 毫升冷水混合。
使用 900 W 在耐热玻璃碗中不盖盖烹调 3½ 到 4½ 分钟，直到糖浆/糖衣透明为止。烹调过程中搅拌两次。

制作果酱
将 600 克水果（例如多种浆果）放入一个大小合适的带盖耐热玻璃碗中。
加 300 克果酱糖并充分搅拌。
使用 900 W 盖上盖子加热 10-12 分钟。
烹调过程中多次搅拌。直接倒入带拧盖的小果酱玻璃瓶中。
盖着盖子放置 5 分钟。

制作布丁
按照厂家的说明将布丁粉、糖和牛奶（500 毫升）混合并充分搅拌。
使用大小合适的带盖耐热玻璃碗。
使用 900 W 盖着盖子烹调 6½ 到 7½ 分钟。
烹调过程中充分搅拌多次。

烘焦杏仁片
将 30 克切成片的杏仁均匀地放在中等大小的瓷盘上。
使用 600 W 烘焦 3½ 到 4½ 分钟，烘焦过程中多次搅拌。
在微波炉中放置 2-3 分钟。取出时要戴微波炉手套！

清洁您的微波炉

微波炉的以下部位需要经常清洁，以防油脂和食物残渣堆积：

- 内外表面
- 门和门的密封条
- 转盘和转盘支撑环

务必确保门的密封条清洁，并且门可以完全关紧。

如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

1. 用软布和热的肥皂水擦净外表面。然后用清水擦净并晾干。
2. 用蘸有肥皂水的布擦净内表面或转盘支撑环上的污点和污迹。然后用清水擦净并晾干。
3. 要软化已变硬的食物残渣和去除异味，在转盘上放一杯稀释的柠檬汁，用最大功率加热十分钟。
4. 在需要时清洗能放入洗碗机清洗的碟子。

不要将水溅到通风孔内。**绝不要** 使用任何研磨剂或化学溶剂。清洁门的密封条时要特别注意，确保没有异物：

- 积聚
- 阻止门正确关闭

每次使用后用温和的洗涤剂溶液清洁微波炉内，但在清洁之前应该让微波炉冷却下来，以避免受伤。

烹调炉具、炉架和烤箱的说明应该规定不得使用蒸汽清洁器。

存放和修理您的微波炉

存放或修理微波炉时需要采取一些简单的防范措施。
门或门和门的密封条损坏时不能使用微波炉：

- 门栓损坏
- 密封条老化
- 微波炉外壳扭曲变形

一定要请合格的微波炉维修技术人员进行修理。

请勿卸下微波炉的外壳。如果微波炉出现故障，需要维修，或者您怀疑微波炉出现了问题：

- 将其从电源插座上拔下
- 与最近的售后服务中心联系

如果要临时存放微波炉，请选择一个干燥、无尘的地方。

- **原因：**灰尘和潮湿的空气会损坏微波炉的工作部件。

技术规范

三星一直都在致力于改进其产品的品质。设计规范及其用户说明如有更改，恕不另行通知。

电源	230 V ~ 50 Hz 交流电
耗电量 最大功率 微波 烤（加热器） 烘烤（加热器）	 2700 W 1400 W 1250 W 最大 2050 W
输出功率	100 W / 900 W - 6 个级别 (IEC-705)
工作频率	2450 MHz
尺寸（宽 x 厚 x 高） 外部 炉内壁	 522 x 539 x 312 毫米 355 x 380.6 x 234 毫米
容积	1.1 立方英尺
重量 净重	 约 21 千克

简体中文



问题或建议

国家（地区）	呼叫	或访问我们
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-1100 11 1800-3000-8282 1800-266-8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) for Globe 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG (726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	
VIETNAM	1-800-588-889	

编号： DE68-04003Q

! Please read Instruction & Safety Precaution carefully before use

CE117PAE

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

Planet First 100 % Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ENGLISH

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS


WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.


CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

 Warning; Fire hazard

 Warning; Hot surface

 Warning; Electricity

 Do NOT attempt.

 Do NOT disassemble.

 Do NOT touch.

 Important

 Call the service center for help.

 Warning; Explosive material

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) Door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓

	Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✔	✔	✔	✔
	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✔		
	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.		✔		
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.		✔		
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.		✔		

CAUTION

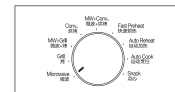
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✔		✔	✔
	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✔		✔	
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✔		✔	✔
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✔		✔	✔
	If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✔		✔	✔
	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✔	✔		✔
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✔	✔		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✔	✔
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✔		✔	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✔	
	Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✔	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✔	
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✔	
	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✔			✔
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See Installing Your Microwave Oven)	✔		✔	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

CONTENTS

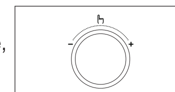
“QUICK” LOOK-UP GUIDE

I want to cook some food.

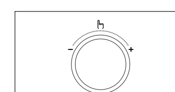
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave** mode position.



2. Turn **Multi Funtion Selector Dial** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Funtion Selector Dial** to set the power level.



3. Set the cooking time by turning the **Multi Funtion Selector Dial.**



4. Press **Start/+30s** (◇) button.



Result: Cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

I want to add an extra 30 seconds.



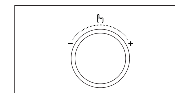
Leave the food in the oven.
Press **Start/+30s** (◇) button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

I want to Power defrost some food.

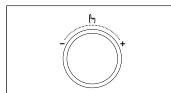
1. Press the **Power Defrost** (❄) button.



2. Set the cooking category by turning the **Multi Funtion Selector Dial.** Press **Multi Funtion Selector Dial** to set desired.



3. Select the weight by turning the **Multi Funtion Selector Dial** as required.



4. Press **Start/+30s** (◇) button.



Result: Defrosting starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

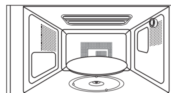
USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

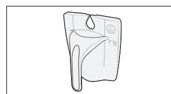
☛ Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

☛ Use normal water only,and no distilled water.

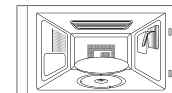
1. Open the door.



2. Fill with water following guide line inside the water bowl. (The line is about 30 ml.)



3. Please attach the water bowl in right side of the oven.

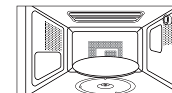


4. Close the door.

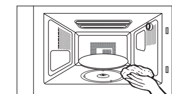
5. Press the **Steam clean** () button.
(Bulb does work during Steam cleaning time.)



6. Open the door.



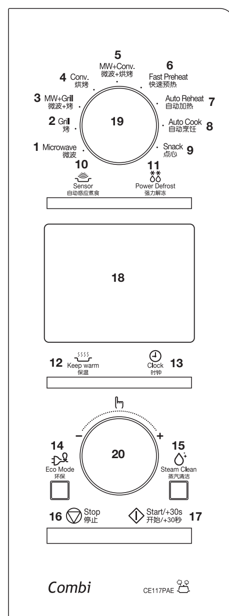
7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.





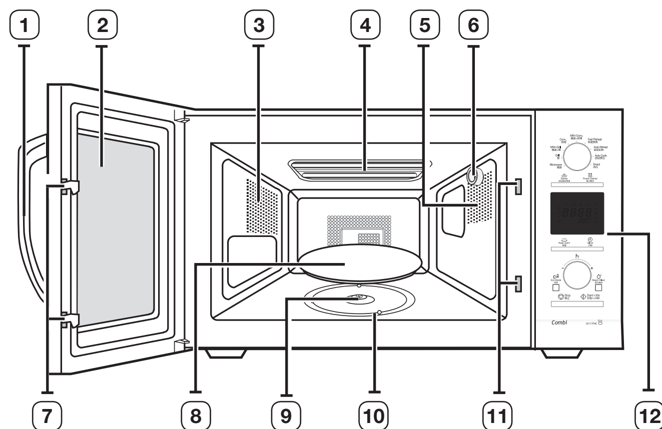
- Water Bowl only can be use during “**Steam Clean**” mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

CONTROL PANEL



1. MICROWAVE MODE
2. GRILL MODE
3. MICROWAVE+GRILL MODE
4. CONVECTION MODE
5. MICROWAVE+CONVECTION MODE
6. FAST PREHEAT MODE
7. AUTO REHEAT FEATURE MODE
8. AUTO COOK MODE
9. SNACK FEATURE MODE
10. SENSOR COOK BUTTON
11. POWER DEFROST FEATURE BUTTON
12. KEEP WARM BUTTON
13. CLOCK BUTTON
14. ECO BUTTON
15. STEAM CLEAN BUTTON
16. STOP/CANCEL BUTTON
17. START/+30S BUTTON
18. DISPLAY
19. MODE SELECTOR DIAL
20. MULTI FUNTION SELECTOR DIAL

OVEN



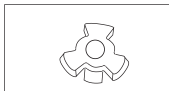
1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. VENTILATION HOLES
4. HEATING ELEMENT
5. VENTILATION HOLES
6. WATER BOWL HOLDER
7. DOOR LATCHES
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

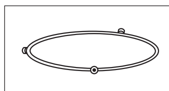
1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose: The coupler rotates the turntable.



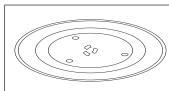
2. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   Purpose: The roller ring supports the turntable.



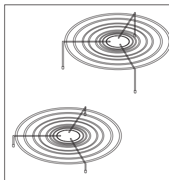
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



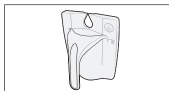
4. **High rack, Low rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



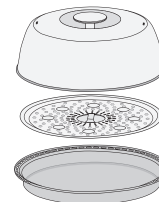
5. **Clean water bowl**, to be placed in the right side of the oven. (Only CE117PAE model.)

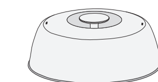
   Purpose: The water bowl can be used to clean.



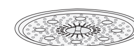
6. **Pro steamer/Crusty plate** to be placed on the turntable.

   Purpose: The Pro Steamer can be used to steam crusty cook. The Crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crisp.

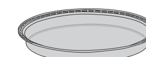




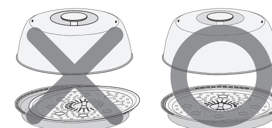
Stainless steel lid



Steam tray



Steam plate/Crusty plate



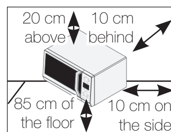


- Never use this Pro Steamer with a different product or model.
  It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside.
  When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate / Crusty plate.
  The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

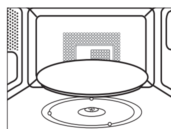
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 240 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

ENGLISH

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

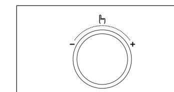
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

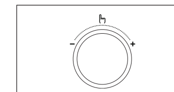
1. Press the **Clock (◷)** button.



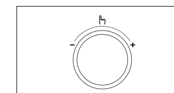
2. Turn the **Multi Funtion Selector Dial** to set time display type. (12H or 24H)



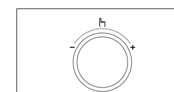
3. Press the **Multi Funtion Selector Dial** to complete the setup.



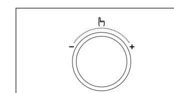
4. Turn the **Multi Funtion Selector Dial** to set the hour.



5. Press the **Multi Funtion Selector Dial**.

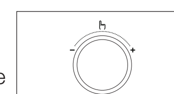


6. Turn the **Multi Funtion Selector Dial** to set the minute.



7. When the right time is displayed, press the **Multi Funtion Selector Dial** to start the clock.

   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

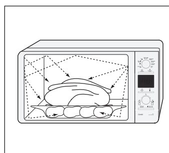
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.



3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “What to do if you are in doubt or have a problem” on the page.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start/+30s** (◇) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start/+30s** (◇) button the appropriate number of times.



Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start/+30s** (◇) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  * Solution: Install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  * Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

"E-24" message indicates.

- The "E-24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E-24" message be activated, then depress the "Stop/Cancel" key to utilize the initialization mode.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer serivice centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ENGLISH

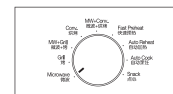
COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

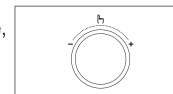
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave** mode position.



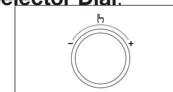
Result: The following indications are displayed: Microwave 微波 (microwave mode)

2. Turn **Multi Funtion Selector Dial** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Funtion Selector Dial** to set the power level.



3. Set the cooking time by turning the **Multi Funtion Selector Dial**.

Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start/+30s** (◇) button.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:

- The oven beep and flash "0" four times.
  The oven will then beep one time per minute.



If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Multi Funtion Selector Dial** once. If you would like to change the power level during cooking, turn the **Multi Funtion Selector Dial.**

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start/+30s** (◇) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start/+30s** (◇) button.
Completely	Press the **Stop/Cancel** (⊘) button. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Cancel** (⊘) button again.

ENGLISH

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, press the **Start/+30s** (◇) button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start/+30s** (◇) button six times.



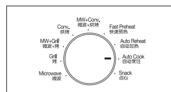
USING THE AUTO COOK FEATURE

The five Auto Cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by turning the Dial knob.

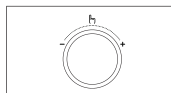
☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

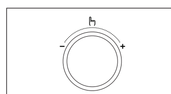
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Auto Cook** mode position.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Funtion Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Funtion Selector Dial** to select the type of food.



3. Select the size of the serving by turning the **Multi Funtion Selector Dial**.



4. Press the **Start/+30s** (◇) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.
Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and grill.
Programme no 5 is running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	Fresh vegetables	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2.	Peeled potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 300-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for cooking 500-750 g.
3.	Roast fish	200-300 g (1 pc) 400-500 g (1-2 pcs) 600-700 g (2 pcs)	3 min.	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high metal rack. Turn over, as soon as the beep sounds.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
4.	Chicken pieces	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (3 pcs)	3 min.	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turn over, as soon as the beep sounds.
5.	Roast beef/ Roast lamb	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Brush the beef/lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Turn over, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil.

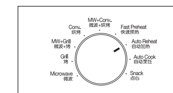
USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The four Auto Reheat features provide four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the Dial knob.

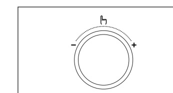
☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

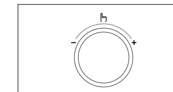
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Auto Reheat** mode position.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Funtion Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Funtion Selector Dial** to select the type of food.



3. Select the size of the serving by turning the **Multi Funtion Selector Dial**.



4. Press the **Start/+30s** (◇) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

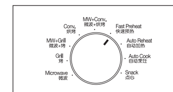
The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.
Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	Ready meal (chilled)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2.	Soup/ Sauce (chilled)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir the soup, as soon as the oven beeps (oven keeps operating and is stopped, when you open the door). Stir carefully before and after standing time.
3.	Frozen pizza	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	We recommend to pre-heat the oven to 220 °C for 5 minutes using the convection function. Place one frozen pizza (-18 °C) on the high rack, place two frozen pizzas on the low and high rack.
4.	Frozen bread rolls	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs) 400-450 g (8 pcs)	3-5 min.	We recommend to pre-heat the oven to 180 °C for 5 minutes using the convection function. Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. Put 8 frozen bread rolls equally on the low and high rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes.

FAST PREHEATING THE OVEN

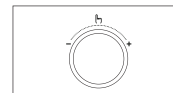
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Turn **Mode Selector Dial** to **Fast Preheat** mode position.



Result: The following indications are displayed: 220 °C (temperature)

2. Set the temperature by turning the **Multi Funtion Selector Dial**.
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start/+30s** (◇) button.



Result: The oven is preheated to the requested temperature.

- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

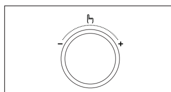
Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

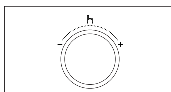
1. Press the **Power Defrost** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Funtion Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Funtion Selector Dial** to select the type of food.



3. Select the size of the serving by turning the **Multi Funtion Selector Dial**.



4. Press **Start/+30s** (◇) button.

   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



5. Press the **Start/+30s** (◇) again to finish defrosting.

   Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

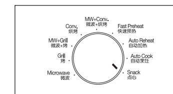
Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	Meat	200-2000 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2.	Poultry	200-2000 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3.	Fish	200-2000 g	20-60 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
4.	**Bread/ Cake**	125-1000 g	10-60 min.	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5.	**Fruit**	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

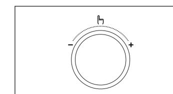
USING THE SNACK COOK FEATURE

The Junior/Snacks feature provides six auto programmed for hamburger, ravioli and popcorn, frozen chicken wings, frozen snacks, nachos. You do not need to set either the cooking time or power level You can adjust the number of servings by turning the Jog Dial.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

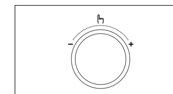
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Snack** mode position.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Funtion Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Funtion Selector Dial** to select the type of food.



3. Set the size of the serving by turning the **Multi Funtion Selector Dial**.



4. Press **Start/+30s** (◇) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

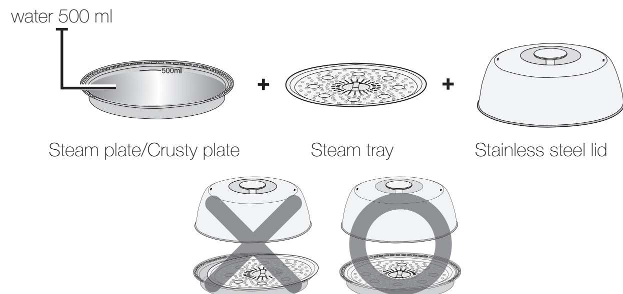
The following table presents Auto Programmes for types of food and snacks which are favoured by children and for trendy finger food. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programmes no 1, 2, 5 and 6 are running with microwave energy only.
Programme no 3 is running with a combination of microwaves and grill.
Programme no 4 is running with a combination of grill and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	Hamburger (chilled)	150 g (1 pc) 300 g (2 pcs)	1-2 min.	Put hamburger (bread roll with slice of beef) or cheeseburger on kitchen paper. Put one hamburger in the centre of turntable, put two hamburgers opposite to each other on turntable. After reheating garnish with lettuce, tomato slice, dressing and spices.
2.	Mini ravioli (chilled)	200-250 g 300-350 g	3 min.	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce.
3.	Frozen chicken wings	250 g 500 g	2 min.	Put the frozen ready chicken wings or small drumsticks (pre-cooked and spiced) on the high metal rack with the skin-side down. Put them in a circle and leave the centre clear. Turn over, as soon as the oven beeps.
4.	Frozen pizza snacks	200 g (5-6 pcs) 300 g (8-9 pcs)	-	Put the frozen pizza snacks or mini quiches evenly on the high metal rack.
5.	Popcorn	100 g	-	Use special popcorn product for preparing in microwave oven. Follow the instructions of food manufacturer and put the bag in the centre of turntable. During this programme corn will pop and the bag will increase in volume. Be careful when taking out and opening the hot bag.
6.	Nachos	125 g	-	Put nachos (tortilla chips) on a flat ceramic plate. Put 50 g grated cheddar cheese and spices on top. Place on turntable.

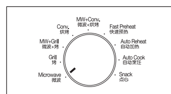
USING THE MANUAL STEAM COOK FUNCTION

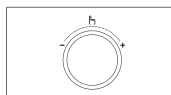
Using Pro Steamer, not only can you Auto Steam Cook, but you can also Manual Steam Cook referring to the Manual Steam Cooking table on the right.
The following procedure explains how to manual steam cook.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the Pro Steamer (with food) in the centre of the turntable. Then, close the door.

Using the Container



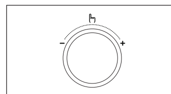
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave** mode position. At that time, press the **Multi Funtion Selector Dial** to set the power level.





Result: The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by turning the **Multi Funtion Selector Dial** again until the corresponding wattage is displayed. Set the power level (900 W) given in Manual Steam Cooking Guide on the next page.

2. Select the cooking time by turning the **Multi Funtion Selector Dial** as required.
Set the cooking time referring to the cooking time in the Manual Steam Cooking Guide on the next page.



3. Press **Start/+30s** (◇) button.



Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
3) The current time is displayed again.



- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use.
If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate / Crusty plate.
The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

How to clean the Steam plate / Crusty Plate
Clean the Steam plate / crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please note
The Steam plate / crusty plate is not dishwasher-safe.

Pour 500 ml cold water into the steam plate of Pro Steamer. Put the steam tray into the plate, add food on tray and cover with stainless steel lid. Put Pro Steamer on the turntable. The cooking time depends on size, thickness and type of food.
When steaming thin slices or small pieces we recommend to reduce the time. When steaming thick slices or big sized pieces of food you can add time.
Use the power levels and times in this table as a guide lines for steam cooking.

Fresh food	Portion	Cold water (ml)	Power	Time (min.)	Instructions
Broccoli, florets	400 g	500	900 W	12-18	Rinse and clean broccoli. Cut into similar sized florets. Put florets evenly on steam tray.
Carrots	400 g	500	900 W	15-20	Rinse and clean carrots and cut into even slices. Distribute slices on steam tray.
Cauliflower, whole	600 g	500	900 W	20-25	Clean whole cauliflower and set on steam tray.
Corn on the cob	400 g (2 pcs)	500	900 W	23-28	Rinse and clean corn on the cobs. Put corn on the cobs side by side on steam tray.
Courgettes	400 g	500	900 W	10-15	Rinse courgettes and cut them into similar slices. Distribute evenly on steam tray.
Frozen mixed vegetables	400 g	500	900 W	18-23	Distribute frozen mixed vegetables (-18 °C) e.g. broccoli, cauliflower, sliced carrots evenly on steam tray.

Fresh food	Portion	Cold water (ml)	Power	Time (min.)	Instructions
Potatoes (small)	500 g	500	900 W	25-30	Rinse and clean potatoes and pierce skin with a fork. Set whole potatoes evenly on steam tray.
Apples	800 g (4 apples)	500	900 W	15-20	Rinse and core apples. Put apples upright side by side on steam tray.
Eggs	4-6 eggs	500	900 W	15-20	Pierce 4-6 fresh eggs (size M) and set them in the small cavities of steam tray. After steaming keep standing covered for 2-5 minutes.
Blue prawns	250 g (5-6 pcs)	500	900 W	10-15	Sprinkle blue prawns with 1-2 tablespoons lemon juice. Put them evenly on steam tray.
Fish fillets (cod fish, rose-fish)	500 g (2-3 pcs)	500	900 W	12-17	Sprinkle fish fillets with 1-2 tablespoons lemon juice and add herbs and spices (e.g. rosemary). Put fillets evenly on steam tray.
Chicken breast fillets	400 g (2 fillets)	500	900 W	20-25	Rinse and clean the chicken breast fillets. Put chicken breast fillets side by side on steam tray.

ENGLISH

USING THE SENSOR COOK FEATURE

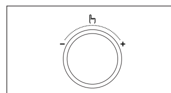
The Eight Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the dial knob.
First, place the food in the center of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

1. Press the **Sensor Cook** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Funtion Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Funtion Selector Dial** to select the type of food.



3. Press the **Start/+30s** (◇) button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

If the inside temperature is over the 60 °C, Display shows “hot” and cooling fan will operate for 3 minutes. You can’t use sensor cook button temperarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

If the door is opened or press the Stop button during this operation, “E-15” will be displayed. At that time, press the Stop button one more, “E-15” will disappear.

SENSOR COOK SETTING

The following table presents 8 Sensor Cook Programmes. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. After you start the programme cooking times and power levels are calculated automatically. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.
Use oven gloves while taking out!

Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1.	Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150-250 g (1 cup or 1 mug)	1-2	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids).
2.	Broccoli florets	200-500 g	1-2	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper.

Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
3.	Sliced carrots	200-500 g	1-2	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage.
4.	Jacket potatoes	200-800 g	2-3	Rinse and clean potatoes, each 200g. Brush with olive oil and pierce skin with a fork. Put in a circle on the low rack. Set rack on turntable.
5.	Frozen pizza	300-500 g	-	Put frozen pizza on the low rack.
6.	Frozen lasagna	400-800 g	3-4	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Set dish on low rack.
7.	Chicken pieces	200-700 g	2-3	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
8.	Roast chicken	1.0-1.2 kg	4-5	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start to continue process.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste. Utensils & Cover For Sensor Cooking.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
  This oven is designed for household use only.

COOKING BY CONVECTION

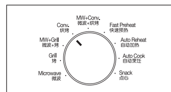
The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 220 °C in eight preset levels. The maximum cooking time is 90 minutes.

☛ If you wish to Fast Preheat the oven, see page 16.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Turn **Mode Selector Dial** to **Convection** mode position.

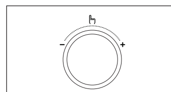


Result: The following indications are displayed:

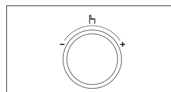
Conv. 烘烤 (convection mode)

220 °C (temperature)

2. turning the **Multi Funtion Selector Dial** to set the temperature. At that time, press the **Multi Funtion Selector Dial** to select temperature. (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Multi Funtion Selector Dial**.



4. Press the **Start/+30s** (◇) button.



Result: Cooking starts:

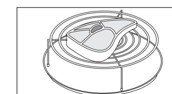
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

GRILLING

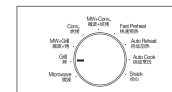
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.



2. Turn **Mode Selector Dial** to **Grill** mode position.

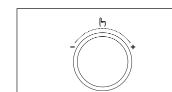


Result: The follwing indications are displayed:

Grill 烤 (grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by turning the **Multi Funtion Selector Dial**.



- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **Start/+30s** (◇) button.



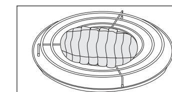
Result: Grilling starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28.

ENGLISH

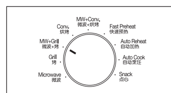
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

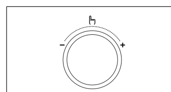
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave + Grill** mode position.



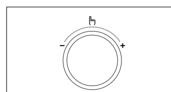
Result: The following indications are displayed:

MW+Grill 微波+烤	(microwave & grill combi mode)
600 W	(output power)

2. Select the appropriate power level by turning the **Multi Funtion Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Multi Funtion Selector Dia**l to set the power level.
   - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by turning the **Multi Funtion Selector Dial**.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start/+30s** (◇) button.



Result:
- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

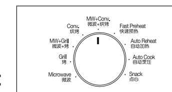
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

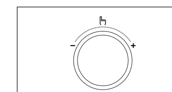
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave+Convection** mode position.



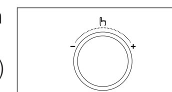
Result: The following indications are displayed:

MW+Conv. 微波+烘烤	(microwave & convection combi mode)
600 W	(output power)
220 °C	(temperature)

2. Set the appropriate power level by turning the **Multi Funtion Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Multi Funtion Selector Dial** to select power level.

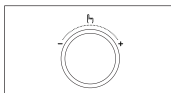


3. Select the temperature by turning the **Multi Funtion Selector Dial.**
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
At that time, press the **Multi Funtion Selector Dial** to select temperature.



ENGLISH

4. Set the cooking time by turning the **Multi Funtion Selector Dial.**
   - The maximum cooking time is 60 minutes.



5. Press the **Start/+30s** (◇) button.

   Result:
   - Combination cooking starts.
   - The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Clock** (◷) and **Stop/Cancel** (▽) button at the same time (about three second).

   Result:
   - The oven is locked.
   - The follow indication is display “🔒”.



2. To unlock the oven, press the **Clock** (◷) and **Stop/Cancel** (▽) button again at the same time (about three second).

   Result: The oven can be used normally.



SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Start/+30s** (◇) and **Stop/Cancel** (▽) button at the same time (about two second).

   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.



2. To switch the beeper back on, press the **Start/+30s** (◇) and **Stop/Cancel** (▽) button again at the same time (about two second).

   Result: The oven operates normally.



SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

- Press the **Eco** (⏻) button.
- To remove energy save mode, press any button or turn any dial. The oven is ready for use.



USING THE KEEP WARM FEATURE

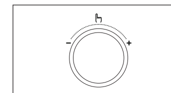
Place the keep food warm in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Keep Warm** (♨) button.



2. Set the keep warm time by turning the **Multi Funtion Selector Dial.**

   Result: The keep warm time is displayed.



3. Press the **Start/+30s** (◇) button.
   The max keep warm time is 30 mins.

   Result : When keep warm time has finished, the oven will beep and flash “0” four times.
   The oven will then beep one time per minute.



ENGLISH

ENGLISH

USING THE KEEP WARM SETTINGS

The following table presents 4 items. It contains food, drink, bread/pastries and ovenware. The convection heater operates only and it will cycle on and off to keep food warm. Use oven gloves while taking out!

Item	Example & Recommendations
Food	Roast meat, chicken, gratin, pizza, potatoes and plated meal
Drink	Water, milk and coffee
Bread and pastries	Bread, toast, rolls, muffins and cake
Dishes/Crockery	Cup and ovenware Distribute the crockery over the whole area of turn table. Do not overload the oven. (Maximum load 5 kg)

☛ Do not use this function to reheat cold foods.This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.

☛ Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.

☛ Cover liquids and foods which are high moisture contents. But if you want to keep crisp roast or fried foods, do not cover it.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use caution**

✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time.
We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids.
Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled tomatoes	400 g	300 W + Grill	5-6	-	Use small tomatoes. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4½-5½	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	6½-7½	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin potatoes / vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Baked apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	6½-7½	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grilll	9-10	7-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Beef steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	12-13	11-12	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast fish	400-500 g	300 W + Grilll	5½-6½	5-6	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature.Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Pizza					
Frozen pizza (ready baked)	300-400 g	600 W + 220 °C	9-11	-	Place the pizza on the high rack. After baking stand for 2-3 minutes.
Pasta					
Frozen lasagne	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Meat					
Roast beef/ Roast lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
Roast chicken	900-1000 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread					
Fresh bread rolls	4 pcs (200 g)	Only 200 °C	13-15	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Use oven gloves while taking out! Stand 2-3 minutes.
Garlic bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	10-12	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
Cake					
Apple cake (fresh dough)	500 g	Only 180 °C	40-45	-	Put the fresh dough (300 g) in a small round black metal baking dish (diameter 18 cm). Add sliced apples (200 g) on top. Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Mini muffins (fresh dough)	12 x 30 g (350-400 g)	Only 200 °C	15-18	-	Fill the fresh dough evenly in paper muffin dishes. Put the dishes on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	100-150 g	Only 200 °C	9-12	-	Preheat oven including a round metal baking plate or use Crusty plate. Put cookies on the plate. Put plate on low rack.
Frozen cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repairs.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

- **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2700 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1250 W
Convection (heating element)	Max. 2050 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H)	
Outside	522 x 539 x 312 mm
Oven cavity	355 x 380.6 x 234 mm
Volume	1.1 Cubic feet
Weight	
Net	21 kg approx.

ENGLISH



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-1100 11 1800-3000-8282 1800-266-8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) for Globe 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG (726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	
VIETNAM	1-800-588-889	

Code.: DE68-04003Q